Memorias del

7° CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

Códice Vindobonensis

OMETOCHTLI dos conejo

ENAH Escuela Nacional de Antropología e Historia

Hacienda de San Antonio Ometusco S.P.R. de R.L. Colectivo Ometusco

Museo del Pulque

Tinitial

Secretaría de Cultura Hidalgo crece contigo

Estado Libre y Soberano de Hidalgo

Memorias del

7º CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE

Memorias del 7º Congreso Nacional del Maguey y el Pulque

Comité organizador
Raúl Guerrero Bustamante
Jorge Campos Torres
Miguel Ángel Alemán Torres
Javier Gómez Marín

Cuidado de la edición
Miguel Ángel Alemán Torres

Colectivo Ome-Tochtli, Escuela Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Cultura de Hidalgo, Hacienda de San Antonio Ometusco, Museo del Pulque, Colectivo El Tinacal

El contenido de estas memorias es responsabilidad de los autores de los respectivos textos. Se puede reproducir y reusar siempre y cuando se cite la autoría.

Primera edición, digital
México, 2021.

Contenido

Introducción
Raúl Guerrero Bustamante 7

Carteles 10

Presentación 12

Programa 13

Las hijas de Mayáhuel, historia de las mujeres y el pulque.
Mishel Nayeli Dávila Vargas 16

El regreso de las pulquerías al centro de la Ciudad de México en 1871. La civilización al mármol y la premisa de valor moral.
Rodrigo García Rangel 25

Pulque, trabajo y trabajadores en la Historia de México: del gremialismo a la era de los servicios.
Ulises Ortega Aguilar 28

Pulque rojo: apuntes sobre la nota roja periodística y el pulque.
Paul Aarón Jiménez Báez 36

El pulque como elemento de identidad y reservorio de diversidad bio-cultural.
Gonzalo D. Álvarez Ríos, Carmen J. Figueredo-Urbina y Alejandro Casas . . 46

El Palmillo, sitio zapoteca predilecto para el consumo de maguey durante el Clásico y Posclásico mesoamericano.
Itzel Chagoya Ayala, Gary M. Feinman, Linda M. Nicholas y Ricardo Higelin Ponce de León 52

El censo de pulques de 1792 en Zacatlán, en la Sierra Norte de Puebla.
María Rebeca Muñoz Lobato 59

Usos rituales del pulque en el siglo XXI.
Miguel Ángel Alemán Torres 65

Pulque, patrimonio de México.
Javier Gómez Marín 73

El "néctar de los dioses": fragmentos de historia en un pueblo histórico de Ecatepec de Morelos, Estado de México.
Leonor Eloína Pastrana Flores 80

Recuerdos de pulque y aguamiel (una crónica etnográfica, casi poética).
Luis de la Peña Martínez 86

El pulque la variedad de sabores en la Cosmopolitan 2021.
Edibeth Mora Pérez 92

Poesía bilingüe hñähñu/castellano "Rä t'afi/Aguamiel".
Rosa Maqueda Vicente 96

Aprovechamiento de los residuos del maguey pulquero desde un enfoque biotecnológico.
Brianda Susana Velázquez-De Lucio, E.M. Hernández-Domínguez, X. Tovar-Jiménez, Y. Mercado Flores, M. del R. Ramírez Vargas, G. Díaz-Godínez, A. Téllez-Jurado, J. Álvarez-Cervantes. 98

El sabor de mi tierra.
Eddy Wine 103

Prescencia culinaria del pulque y el maguey en el Tonalpohualli.
Raúl González Cortés 106

Las representaciones artísticas en torno a, y en las pulquerías
Nelly Rodríguez Tobón 115

"Mayahuel" Poesía nahuatl.
Rosa Isela Reyes Navarro 124

Encuentro de tlachiqueros. *128*

De Magueyes y Patrimonialización: la Denominación de Origen Mezcal.
Rebeca Urrutia Flores 130

¡Por amor al pulque! Un Tlachiquero: Don Leandro.
Lizbeth Narváez Meza 137

La vida armónica. El maguey y el pulque.
Miriam Mogollán Jaramillo 141

Una reflexión en torno al patrimonio cultural inmaterial del maguey y el pulque.
Rodolfo Ramírez Rodríguez 146

Epistemología tlaxiquera; una herencia pedagógica del modo de vida tradicional.
Jorge Adalberto Campos Torres 150

Ignacio Torres Adalid, genealogía y parentesco ritual.
José Genis 155

Introducción

El Congreso Nacional del Maguey y el Pulque es una iniciativa ciudadana, misma que de manera inclusiva buscó, desde su primera emisión en el año 2010, la gestión del conocimiento acerca del sistema cultural que el binomio planta y bebida nos ofrecen. La idea nació con ímpetu entre un grupo de ciudadanos de Tepeapulco, los cuales constituyeron la Asociación Amigos del Museo del Maguey y el Pulque A.C. que, animados por el historiador español Martín Gómez Ullate, emprendieron la tarea de crear el Museo Nacional del Maguey y el Pulque, para lo cual, se consideró indispensable el poder acumular saberes y conocimientos de todo tipo para el discurso del museo, un congreso, aunque sonaba muy académico, fue la primera idea que no tardó en cuajar, aunque lamentablemente Gómez Ullate partió de México a España antes de verla concretada.

El primer congreso se realizó con una visión transdiciplinaria, algo que se fue dando casualmente, había historiadores, antropólogos, etnógrafos, cronistas, cineastas, estudiantes, investigadores, propietarios de haciendas, tesistas, escritores, docentes, pero especialmente hubo tlachiqueros, quienes demostraron, primero tímidamente, y luego con vigor, ser los más importantes académicos del maguey, su conocimiento de la ciencia popular heredada junto con la tradición, su visión del mundo y su respeto por la naturaleza nos enseñaron a todos que el camino era correcto y que ellos eran los más justos protagonistas de un movimiento que sabemos revaloró esta cultura y la presentó ante una nueva generación. Es así, como en la Atenas clásica donde Platón y los académicos paseaban por el jardín y los olivares, los tlachiqueros deambulan por los jardines de Mayahuel entre magueyeras comprendiendo al mundo y aprendiendo o recreando las más puras ciencias naturales y la filosofía.

Este congreso comenzó por homenajear a personajes que entregaron su vida a la cultura pulquera (algunos de ellos fueron homenajeados en vida), empezando por: Osvaldo Goncalves (†) o Raúl Guerrero Guerrero(†), investigadores estelares de esta cultura, y en siguientes emisiones a Alfredo Sánchez Marroquín (†) y Miguel Cházaro, notables científicos naturalistas, o personajes de la crónica popular como Gabriel Vargas(†), Chava Flores (†) o Eduardo del Río "Rius" (†); a jicareros ilustres de la Ciudad de México como don Nabor Martínez Martínez (†) de la Pulquería "La Risa" o don Epifanio Leyva de "La Hija de los Apaches", además de muchos tlachiqueros de las diversas regiones en donde el congreso se ha celebrado. Los congresistas han sabido agradecer de esta manera a todos los que nos han legado la más bella herencia de amor al maguey y al pulque.

Después de esa primera respuesta de congresistas y público, en cada congreso subsecuente se fueron sumando personas de todas las entidades del país, interesadas en la cultura magueyera-pulquera o protagonistas de ésta, hasta el punto de tener encuentros temáticos en temas como la gastronomía, las pulquerías, el turismo, la charrería, el ferrocarril, los avances científicos, los tlachiqueros de las culturas indígenas de diversas regiones del país, la música, la danza, el cine, la literatura y el arte.

El congreso recorrió escenarios desde Pachuca a Tepeapulco, Zempoala, Calpulalpan, Tlaxcala, Apan y la Ciudad de México, hasta este congreso del 2021 que de manera virtual e internacional nos ha vuelto a unir. Los congresistas de Hidalgo, Ciudad de México, Tlaxcala, Puebla, Jalisco, Estado de México, Morelos, Oaxaca, Guanajuato, Coahuila, Zacatecas, Baja California, Veracruz, Querétaro, Chiapas, Michoacán, San Luis Potosí, Guerrero o de naciones como Francia o

Ecuador, cada ocasión se encontraron como familia, aportaron sus saberes o experiencias y se llevaban inspiraciones y tareas por realizar en el campo y en la ciudad.

Del año 2010 al 2006 se realizaron seis emisiones en su primera etapa de vida, luego de un largo receso ha podido renacer luego de la crisis sanitaria del 2020 y esperamos que la suma de voluntades no nos impida su continuidad, pues mucha gente hoy demanda su realización y convocatoria.

Muchas cosas han sucedido con la cultura magueyera-pulquera y en parte se debe a la influencia de los congresos en la conciencia colectiva, cada vez fueron surgiendo nuevos puntos de venta de pulque en diversas poblaciones del país, se recuperan tradiciones como la casi centenaria peregrinación de las pulquerías a la Basílica de Guadalupe y poco a poco surgen festivales o ferias pulqueras, otras se refuerzan, se notan más torneos de rayuela, un incremento del turismo vinculado a esta cultura en campos, pulquerías o haciendas; nos encontramos con una revalorización de la cocina tradicional, el surgimiento de colectivos de difusión, apertura de neopulquerías y múltiples innovaciones, en conclusión, hay mayor consumo de pulque y curados en establecimientos formales e informales.

Mediáticamente se incrementaron los reportajes en televisión y otros aparatos de difusión, las redes sociales son el vehículo de libertad que mueve a cientos de jóvenes de la nueva generación a probar los sabores y texturas de una gran diversidad de pulques a lo largo de todo México, pero especialmente a defender el gusto por una bebida natural, mexicana, ancestral, de comercio justo, benéfica y fuera de toda moda, una tradición.

En diez años, los mitos que desacreditan al pulque se van diluyendo, la base de conocimientos hace que el pulque no sea factor de vergüenza sino de orgullo, existen más congresos y encuentros académicos, las universidades crean cátedras de varias disciplinas, en especial la ENAH con una materia y luego un coloquio, se publican libros y surgen publicaciones independientes, fanzines como "El Acocote" o revistas especializadas como "Pulquimia", los tlachiqueros han intercambiado muchos conocimientos con la ciencia y se identifica una era en la cual nos sentimos más que motivados.

De los congresos surgen argumentos que edifican el Manifiesto Pulquero que crea la celebración del Día del Pulque, el cual se celebra cada año el primer fin de semana de febrero con la suma de voluntades de gente de muchas latitudes, ahora existe también la Mayordomía de Mayahuel, la cual festeja y paga esa deuda que se tiene con la diosa del maguey, aunque sus rituales se mimetizaran con otras creencias.

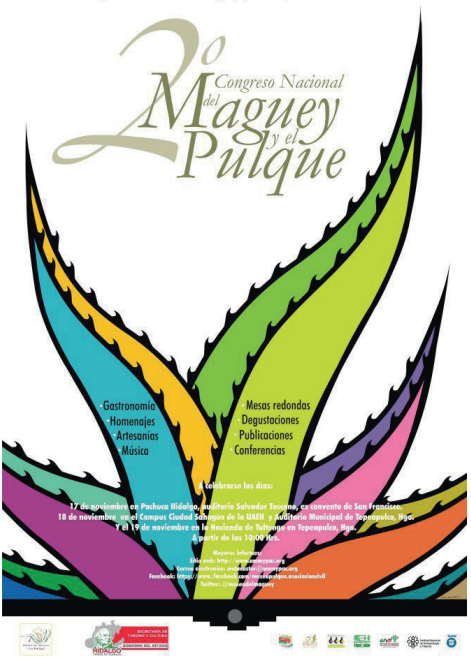
El Congreso Nacional del Maguey y el Pulque debe y agradece su realización a muchas instituciones y a sus miembros, quienes con empeño han colaborado con él, como el Instituto Nacional de Antropología e Historia Delegación Hidalgo, la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo en sus campus de Ciudad Sahagún y Apan, diversas administraciones municipales y cabildos de Tepeapulco y Zempoala, los gobiernos del estado de Hidalgo y de Tlaxcala, la delegación Hidalgo y la dirección de cultura de la Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, la Universidad Politécnica de Pachuca, la Escuela Nacional de Antropología e Historia, los colectivos El Tinacal y Pulquimia; además de propietarios de pulquerías como El Salón Casino, El Tinacal de Lievana, Los Hombres sin Miedo en la Ciudad de México; a los prestadores de servicios de Tepeapulco y Zempoala, productores y los propietarios de haciendas de San Jerónimo y Tultengo en Tepeapulco, Casa Grande, Santa Bárbara y Montecillos en Zempoala, San Bartolomé del Monte en Calpulalpan y San Antonio Ometusco.

Este Congreso es un ejemplo de buenas prácticas de salvaguardia de este patrimonio

cultural de México, aún queda mucho por hacer, especialmente con los tlachiqueros y la pequeña propiedad agrícola o las pulquerías que no quieren a morir, la resistencia cultural ya ha marcado su victoria que pertenece a los ciudadanos pulqueros congregados desde hace diez años.

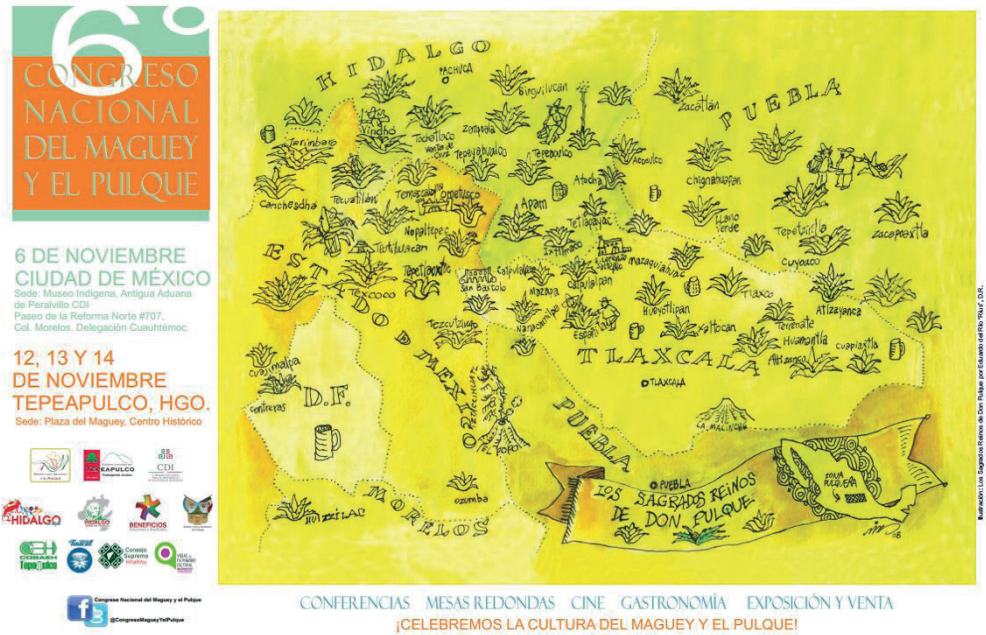
Raúl Guerrero Bustamante

Amigos del Museo del Maguey y el Pulque A. C. convocan al:



5º CONGRESO NACIONAL
DEL MAGUEY Y EL PULQUE
CHIMALPA - TEPEAPULCO 2014
Del 13 al 15 de noviembre
1er Encuentro Nacional de Tlachiqueros
13 de noviembre, 9:00 Hrs.
UAEH Escuela Superior de
Apan en Chimalpa.
14 y 15 de noviembre, 10:00 Hrs.
Caja del Agua y Plaza del Maguey
Centro Histórico de Tepeapulco.
CONFERENCIAS - TALLERES - MESAS REDONDAS - CINE Y VIDEO -
EXPOSICIÓN Y VENTA - CONCURSOS Y JUEGOS TRADICIONALES -
GASTRONOMÍA- DANZAS INDÍGENAS
INVITAN:
CDI
MOVER MÉXICO
TEPEAPULCO

El colectivo Ome-Tochtli, la Escuela Nacional de Antropología e Historia, la Secretaría de Cultura de Hidalgo, la Hacienda de San Antonio Ometusco, el Museo del Pulque y el Colectivo El Tinacal, invitamos al
7º CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE
21 al 24 de abril de 2021 Modalidad virtual
•Historia •Cultura •Tradición •Ciencia
•Antropología •Arte •Música •Cine
•Gastronomía •Arquitectura
Códice Vindobonensis
ENAH
Colectivo Ometusco
Secretaría de Cultura


6º CONGRESO NACIONAL DEL MAGUEY Y EL PULQUE
6 DE NOVIEMBRE
CIUDAD DE MÉXICO
Sede: Museo Indígena, Antigua Aduana de Peralvillo CDI
Paseo de la Reforma Norte #707,
Col. Morelos. Delegación Cuauhtémoc
12, 13 Y 14
DE NOVIEMBRE
TEPEAPULCO, HGO.
Sede: Plaza del Maguey, Centro Histórico
HIDALGO
PUEBLA
ESTADO DE MÉXICO
TLAXCALA
D.F.
MORELOS
LOS SAGRADOS REINOS DE DON PULQUE
CONFERENCIAS MESAS REDONDAS CINE GASTRONOMÍA EXPOSICIÓN Y VENTA
¡CELEBREMOS LA CULTURA DEL MAGUEY Y EL PULQUE!

Presentación

En pos de la gestión del conocimiento, especialmente de la divulgación de los valores formados y acumulados de la cultura magueyera-pulquera, el colectivo Ome-Tochtli, la Escuela Nacional de Antropología e Historia, la Secretaría de Cultura de Hidalgo, la Hacienda de San Antonio Ometusco, el Museo del Pulque y el Colectivo El Tinacal, tuvimos a bien llevar a cabo el Séptimo Congreso Nacional del Maguey y el Pulque, del pasado 21 al 24 de abril del 2021.

El interés surgió para dar continuidad a las seis ediciones pasadas del Congreso realizadas de 2010 al 2015; además de retomar actividades propuestas en las 3 ediciones del Coloquio sobre Antropología e Historia del Metl y el Octli realizados de 2017 al 2019 en la Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Se publicó una convocatoria abierta dirigida a todos los académicos y estudiantes, científicos, artistas, artesanos, productores, magueyeros, tlachiqueros, comercializadores, gestores culturales, conocedores, cocineros o gastrónomos, artistas, cineastas, escritores y en general, a todas las personas amantes e interesadas en la cultura del maguey y el pulque, para que propusieran la presentación de: ponencias, investigaciones, conferencias, charlas, ediciones impresas o virtuales, video o cine, crónicas, tesis y actividades artísticas que fueron integradas al programa general del Congreso.

El programa se compuso de 48 ponencias organizadas en 12 mesas y con las siguientes temáticas: La historia del pulque, Diversidad natural del maguey, Arqueología e historia del pulque, Cosmovisión, religión y sistemas de creencias vinculados al pulque, Narrativas locales pulqueras, Estudios científicos acerca del pulque, Gastronomía del maguey y el pulque, El pulque y el maguey en el arte, Encuentro de tlachiqueros, Turismo cultural magueyero-pulquero, La herencia pedagógica del tlachiquero, Patrimonio cultural del maguey y el pulque; además de 8 ponencias magistrales, 10 participaciones artísticas, 2 presentaciones editoriales y una cata de pulque.

Los primeros tres días se llevaron a cabo de manera virtual con motivo de la crisis sanitaria provocada por el virus SARS-COV-2 y el cuarto día las actividades se realizaron de manera física, con las medidas santitarias correspondientes, en las instalaciones de la ex hacienda pulquera de San Antonio Ometusco, que fue propiedad de Ignacio Torres Adalid, conocido como El Rey del Pulque.

Agradecemos la participación de todos los ponentes y de las personas que presenciaron el Congreso, en el que se lograron intercambiar ideas desde diversos ámbitos para que la cultura del maguey y el pulque se siga fortaleciendo. Todas las actividades quedaron registradas en video y están disponibles en la página del Congreso Nacional del Maguey y el pulque[1]. Los textos que integran estas memorias fueron facilitados por los expositores que mandaron su ponencia escrita. Esperamos que sirvan para ampliar los conocimientos y futuras investigaciones académicas. Confiamos en que esta cultura siga viva por las acciones de todas las personas involucradas, desde la producción hasta el consumo y que se sigan abriendo espacios para intercambiar ideas que conlleven a proyectos plausibles para fortalecer la cultura del maguey y el pulque.

Comité organizador

1 https://www.facebook.com/CongresoNacionalMagueyPulque

Programa

Miércoles 21 de abril. Virtual

10:00 Inauguración
10:30 Conferencia magistral *La convergencia entre los procesos ancestrales del pulque y el mezcal*, Luis Ignacio Gómez Arriola.
Modera: Raúl Guerrero Bustamante

11:30 Mesa 1. La historia del pulque

- *Las hijas de Mayahuel, historia de las mujeres y el pulque*, Mishel Nayeli Dávila Vargas.
- *El regreso de las pulquerías al centro de la Ciudad de México en 1871. La civilización al mármol y la premisa del valor moral*, Rodrigo García Rangel.
- *Pulque, trabajo y trabajadores en la Historia de México: del gremialismo a la era de los servicios*, Ulises Ortega Aguilar.
- *Pulque rojo: apuntes sobre la nota roja periodística y el pulque*, Paul Aarón Jiménez Báez.

Modera: Mireya Esparza

13:30 Mesa 2. Diversidad natural del maguey

- *El pulque como elemento de identidad y reservorio de diversidad bio-cultural*, Gonzalo D. Álvarez Ríos.
- *Variedades tradicionales de maguey pulquero (agave spp.) en el estado de Hidalgo*, Carmen Julia Figueredo Urbina.
- *El pulque en Jalisco*, Georgina Soto Cortes.
- *"Entre magueyes", el metepantle, sistema agroforestal tradicional*, Daniel Hernández.

Modera: Ángel Alemán

15:30 Participacón artística, *Entre cantos y magueyes*, Omar González Vázquez.

16:00 Mesa 3. Arqueología e historia del maguey y el pulque

- *El dios del pulque en la cerámica estucada y pintada teotihuacana*, Magali Maruf Martínez.
- *El Palmillo, sitio zapoteca predilecto para el consumo de maguey durante el Clásico y Posclásico mesoamericano*, Itzel Chagoya Ayala.
- *El censo de pulques de 1792 en Zacatlán en la Sierra Norte de Puebla*, María Rebeca Muñoz.

Modera: Jorge Campos Torres

18:00 Conferencia magistral, *El maguey en los códices mesoamericanos*, Raúl Macuil.
Modera: Ángel Alemán

18:30 Mesa 4. Cosmovisión, religión y sistemas de creencias vinculados al pulque

- *El pulque y el maguey inherentes a la religión*, Emilio Manuel Valdovinos Nava.
- *Usos rituales del pulque en el siglo xxi*, Miguel Ángel Alemán Torres.
- *"El alabado": un canto de trabajo que aún vive*, Iván García López.
- *"¡Medrados estamos con la nueva plaga!" La Iglesia Metodista Episcopal en contra del consumo de pulque a través del periódico El Abogado Cristiano Ilustrado, 1886-1896*, Patricia López Gutiérrez.

Modera: Ulises Ortega Aguilar

20:30 hrs. Documental, *Colibríes entre las magueyeras*, colectivo Raskatripas de la Montaña.

Jueves 22 de abril. Virtual

10:00 Conferencia magistral, *El patrimonio cultural del pulque y el maguey*, Javier Gómez Marín.
Modera: Denisse Caracol

10:40 Mesa 5. Narrativas locales pulqueras

• E*l "néctar de los dioses": fragmentos de historia en un pueblo histórico de Ecatepec de Morelos, Estado de México*, Leonor Eloína Pastrana Flores.
• *Tlachiqueros de Tula, una tradición viva*, Jorge Sadot Arciniega Chapa.
• *La difusión de la cultura del pulque en San Luis Potosí a través del colectivo El Cariño de un tlacuache, a casi diez años de su función*, Gerardo Vela de la Rosa y Alejandro Rivera Herrera.
• *El pulque en una ciudad sin magueyales: breve recorrido histórico por el negocio y percepción del pulque en la ciudad de Xalapa, Veracruz*, César Ismael González Herrera.
• *Recuerdos de pulque y aguamiel (una crónica etnográfica, casi poética)*, Luis de la Peña Martínez.
• *El pulque la variedad de sabores en la Cosmopolitan*, Edibeth Mora Pérez.
Modera: Denise Caracol

13:20 *Lectura vídeo poesía bilingüe hñähñu/ castellano "Rä t'afi/Aguamiel"*, Rosa Maqueda.
Modera: Denise Caracol

13:30 Conferencia magistral, *Tzawar, agave andino*, Edison Quishpe, ANAGAVEC.
Modera: Ángel Alemán

14:00 Mesa 6. Estudios científicos acerca del pulque

• *Uso potencial de los residuos del maguey pulquero desde un enfoque biotecnológico*, Brianda Susana Velázquez-De Lucio.
• *Determinantes microbiológicos y fisicoquímicos del pulque*, Joel Martín Pichardo Rico.
• *Colonias Lactobacillus, Zymomonas; generadoras del patrimonio gastronómico y cultural del Estado Mexicano. Pulque: ¿En pos de una protección de denominación de origen o de una protección de un derecho económico cultural?*, Tania Andrea Durón
Modera: Ángel Alemán.

15:30 Conferencia magistral, *El Manual del Magueyero*, Antonio Lorenzo Monterrubio.
Modera: Jorge Campos

16:00 Mesa 7. Gastronomía del maguey y el pulque

• *Cocina Pulquera*, Mariana Elizabeth Rosales.
• *Elaboración de platillos derivados del maguey*, Ixachi Cravioto.
• *El sabor de mi tierra*, Eddy Wine.
• *Prescencia culinaria del pulque y el maguey en el Tonalpohualli*, Raúl González.
Modera: Jorge Campos

18:00 *Música puquera y del corazón*, colectivo Raskatripas de la Montaña.

18:30 Mesa 8. El pulque y el maguey en el arte

• *Muralismo y pulquerías*, Sonia Dávila.
• *Contracultura y pulque*, Eduardo Suárez.
• *Las representaciones artísticas en torno a, y en las pulquerías*, Nelly Rodríguez Tobón.
Modera: Raul Guerrero

20:30 *Danza Mayahuel*, Ballet Folklorico Mayahuel.

Viernes 23 de abril. Virtual

10:00 Conferencia magistral, *Cuerpos, movimientos, calendario y relojes. Una propuesta para la didáctica pulquera*, Ana G. Valenzuela Zapata.
Modera: Jorge Campos Torres

11:00 *"Mayahuel" Poesía nahuatl*, Rosa Isela Reyes Navarro.

11:30 Mesa 9. Encuentro de tlachiqueros

• Bernardo Ramos Santillán.
• Cririlo Sánchez.

• Lázaro Ruíz Romero.
• José Martínez.

13:00 Mesa 10. Turismo cultural magueyero-pulquero

• *Ruta pulquera Mayahuel*, Diana Canales Domínguez.
• *"Mujeres Milenarias": pulque y turismo rural comunitario para el desarrollo local en la Mixteca oaxaqueña*, Claudia de la Cruz Estrada.
• *El Jardín de Mayahuel* AC, Rita Fernández López y Jesús Jaimes Olvera.
• *De Magueyes y Patrimonialización: la Denominación de Origen Mezcal*, Rebeca Urrutia Flores.
Modera: Paúl Aarón Jiménez Báez

15:00 Conferencia magistral, *La cultura del pulque en México*, Rafael Flores.
Modera: Ángel Alemán

15:30 Participación artística, *Preludio de herencia y arte pulquera*, Yessenia Yocahirís Simón Pacay y Guadalupe Arleni Simón Pacay.

16:00 Mesa 11. Aspectos antropológicos: La herencia pedagógica del tlachiquero

• *¡Por amor al pulque! Un Tlachiquero: Don Leandro*, Lizbeth Narváez Meza.
• *El buen vivir. El maguey y el pulque*, Miriam Mogollán Jaramillo.
• *Escuelita tlaxiquera, educación autogestiva para un futuro ancestral*, Ana Claudia Molinari.
• *Colectivo Escuelita Tlaxiquera Topilejo.Proyecto de difusión cultural y autonomia alimentaria*, Diana Betancourt.
• *El andar tlachiquero y la unidad pulquérrima con los entornos naturales*, Antonio Guzmán.
Modera: Paúl Aarón Jiménez Báez

18:00 Presentación editorial
• *Diccionario de la cultura del maguey y el pulque*, Gerardo Bravo.
Modera: Raúl Guerrero Bustamante

18:30 Mesa 12. Patrimonio cultural del maguey y el pulque

• *Maguey y pulque como patrimonio biocultural*, Itzel Ariadna Patricio Fajardo.
• *Normatividad y propagación del maguey aguamiel/pulque: la incidencia de la política pública*, Edgar Iván Roldán Cruz.
• *Una reflexión en torno al patrimonio cultural inmaterial del maguey y el pulque*, Rodolfo Ramírez Rodríguez.
Modera: Raúl Guerrero Bustamante

20:30 *La fiesta pulquera, Kusi Marka*, Pueblo Alegre.

Sábado 24 de abril. Hacienda de San Antonio Ometusco

11:30 *Epistemología tlaxiquera; un vínculo en el sentir, pensa del modo de vida de los tlaxiqueros*, Jorge Campos Torres.

12:00 Conferencia magustral, *Ignacio Torres Adalid, genealogía y parentesco ritual*, José Genis.

13:00 Presentación de la revista *El tlachiquero Jacobino*, Edgar Trejo.

13:30 *Cata de pulque*, Alejandro Escalante y Eddy Wine.

15:30 *Frases populares de la cultura del maguey y el pulque*, Mario Islas Palacios.

16:00 *CoplerOctlero*, Chuynicuil.

17:00 Clausura y relatoría del Congreso.

Las hijas de Mayáhuel, historia de las mujeres y el pulque

Mishel Nayeli Dávila Vargas[1]

Nos encontramos en un contexto en el que el feminismo ha tomado mucha fuerza, principalmente por la lamentable situación de violencia que actualmente vivimos en nuestro país. Sabemos que esta lucha por los derechos y la emancipación de las mujeres no es nueva, sin embargo, muchas jóvenes, y no tanto, actualmente están acercándose al feminismo de diferentes maneras a partir de manifestaciones políticas, artísticas y culturales; asimismo, hay nuevas colectivas que tienen como objetivo crear espacios hechos por y para las mujeres.

Otro aspecto importante que nos atraviesa es la pandemia por Covid-19, en la cual las mujeres nos vemos afectadas en diferentes aspectos: salud, crianza, trabajo, pero sobre todo la violencia en aumento, no sólo en cuanto a violencia física y con respecto a feminicidios, sino también la violencia económica, ya que la economía no nos beneficia porque muchas de ellas están desempleadas o deben cubrir todas las labores del hogar y además trabajar desde sus casas.

Así fue como las mujeres nos empezamos a organizar en bazaras feministas, tomando espacios públicos para truequear y vender productos; también, se generaron grupas separatistas en redes sociales, algunas de ellas enteramente dedicadas al pulque. En todas estas actividades es notable que muchas empezaran a emprender negocios de pulque, ya sea vendiendo desde sus casas, a domicilio, en pulquerías, haciendo pulques curados, cannábicos, etcétera. A pesar de que la economía entró en crisis en 2020 y tanto pulquerías como varios negocios locales fueron afectados o cerraron, las mujeres encontraron en el pulque un gran potencial no sólo para autoemplearse, sino también para involucrarse con la cultura e historia tan rica que implica esta bebida prehispánica.

Sin duda el pulque se ha relacionado con lo femenino desde la época Prehispánica con la diosa principal Mayáhuel. Fue ella quien se fundió en un árbol de dos ramas con Quetzalcóatl para crear el maguey (Olmos, 2005). Otras crónicas de los frailes mencionan que fue la encargada de descubrir el método para perforarlo y extraer el aguamiel (Sahagún, 2013). Hasta el día de hoy muchas tlachiqueras siguen preservando dicho saber, ya sea al vender y producir pulque, ya sea para alimentar a su familia y proveerlos de nutrientes energéticos para el trabajo de la milpa. Sabemos que la relación entre el maguey y las mujeres es muy amplia, y aunque ya ha sido estudiada con anterioridad, falta profundizar en ella y sobre todo analizarla desde una perspectiva feminista, pues las mujeres estamos buscando símbolos y genealogías que nos identifiquen con nuestras ancestras y que representen nuestra lucha.

Por ello, en la presente investigación se revisarán las diferentes etapas históricas por las que ha atravesado dicha bebida y cómo se han involucrado las mujeres en todas ellas.

La época Prehispánica

El pulque es una bebida fundamental y sagrada en las culturas del Altiplano Central. Ya desde la época Prehispánica sus usos eran múltiples y relacionados con mitos cosmogónicos, así como con diferentes deidades y rituales, algunos de los cuales integraban a mujeres, niños y ancianos en su ingesta.

1 Integrante de la colectiva Pulque Filosófico, licenciada en Historia, especialista en historia del pulque y la cannabis.

En el siglo xvi Francisco Hernández señaló que: "[…] la importancia que los nahuas daban a los magueyes productores de aguamiel se expresa claramente por los nombres específicos con que los distinguían[…]". Otros autores consideran que, "[…] si se quisiera definir al pueblo mexica en la fase que corresponde a la capa mítica del periodo Huitzilopochtli por un elemento de cultura sacado del dominio etnobotánico, había de convenirse en denominarlo una 'civilización del maguey. (Gonçalves, 1978: 37).

Al respecto, cabe mencionar un hallazgo arqueológico de relevancia en el tema, el Mural de los bebedores de Cholula, realizado entre el 200 y el 250 d.C., el cual muestra una escena de 110 personas cuya actividad central es beber pulque. En él también podemos observar la imagen de cuatro ancianas que se distinguen por sus arrugas y sus vestimentas. Dicho mural nos demuestra que "la bebida se podía consumir sin restricciones, aunque siempre dentro del marco de las celebraciones religiosas" (Soberón, 2000: 39), y como también se puede observar en uno de sus fragmentos, las mujeres ancianas tenían un papel importante en estos rituales.

Por otro lado, la divinidad de la planta se centra en la madre dadora del maguey: Mayáhuel, a quien en la cuenta calendárica del tonalpohualli se le confiere el lugar de señora del octavo signo de los días tochtli, el cual está estrechamente relacionado con el pulque, así como con la luna, la fertilidad y la trasgresión.

En la *Historia de los mexicanos por sus pinturas*, de fray Andrés de Olmos (Olmos, 2005), se narra cómo la diosa es raptada por Ehécatl, dios del aire, para formar el maguey. Ocurrió cuando los dioses decidieron darle al hombre una bebida para que fuera feliz, danzara y cantara en la tierra. Ehécatl escuchó esto y enseguida pensó en Mayáhuel, quien se encontraba durmiendo con sus hermanas y su abuela tzitzimime. Entonces, la invitó a bajar a la tierra para formar un árbol de dos ramas. Cuando la abuela y las hermanas despertaron y vieron que no estaba, descendieron a la tierra para buscarla; encontraron las ramas que habían formado, las desgajaron y se comieron el tallo de Mayáhuel, pero no el de Ehécatl. Entonces el dios reunió los huesos de la diosa y los enterró, de allí surgió el árbol que llamaron metl (maguey). En este mito de Mayáhuel, madre del maguey, destaca la acción transgresora como origen de la planta que da el pulque.

Por otra parte, fray Bernardino de Sahagún, en su afamada *Historia General de las cosas de Nueva España*, describió varios aspectos importantes sobre la sacralidad del pulque y el culto a Mayáhuel. En el capítulo "De los mexicanos" narra cómo los dioses obtuvieron el conocimiento para perforar el maguey en Tamoanchan:

> […] era mujer la que comenzó y supo primero agujerar los magueyes, para sacar la miel de que se hace el vino, y llamábase *Mayáuel*, y el que halló primero las raíces que echan en la miel se llamaba *Patécatl* […] (Sahagún, 2013: 594-595).

En otro capítulo, el cronista describe una celebración en la que Mayáhuel es protagonista, "La fiesta y sacrificios que se hacían en las calendas del décimo tercero mes, que se decía *tepéilhuitl*" (Sahagún, 2013: 134), en la cual sacrificaban a algunas mujeres en honra de los dioses de los montes; una de ella era nombrada como la diosa de los magueyes, lo que también revela el sentido sacrificial que residía en el octli.

Como se aprecia en el relato mítico se establece una relación muy estrecha entre la figura de la diosa y el consumo del pulque. Lo anterior sugiere en gran medida la existencia de una asociación similar en las expresiones de la práctica religiosa, tal como se registra en los ritos y fiestas de alabanza a los dioses donde las mujeres tienen un papel fundamental por todas sus bondades de fertilidad, dadoras de vida, conectadas con los ciclos lunares, agrícolas y por supuesto con Mayáhuel.

La Colonia

Después de la conquista, la relación entre pulque y las mujeres siguió siendo fundamental para los pueblos que habitaban la Nueva España, tanto en el ámbito ritual como en el religioso y económico.

Un ejemplo claro procede de la evangelización en el caso de la Virgen de los Remedios, también conocida como la Virgen Conquistadora, la cual fue traída a estos territorios por un soldado de Hernán Cortés. La tradición oral relata que fue escondida por él mismo durante la noche triste, y después fue hallada bajo un maguey por un indígena llamado Juan Ceteutli en 1540 (Vela, 2019). Desde entonces fue conocida como la Virgen de los Magueyes, venerada en tiempos de sequía durante el siglo XVII. En esta narración se puede desprender que después de la conquista los europeos trataron de arrancar la religiosidad pagana de los indios a través del control cultural y la imposición de sus propias creencias. Sin embargo, el pulque y el maguey no perdieron su sacralidad, ya que existen registros que demuestran que el consumo del pulque y los rituales dedicados a Mayáhuel continuaron.

Una obra muy importante que aborda esta problemática es el *Tratado de las supersticiones de los naturales de esta Nueva España* de Hernando Ruiz de Alarcón, en la cual desentraña varios temas en torno a conjuros, que él mismo denominó como idolatrías y supersticiones.

Los conjuros narrados por Ruiz de Alarcón fueron utilizados en rituales agrícolas para plantar magueyes. En particular, en el rito "De cuando plantan el maguey" se menciona al *tlachiquero* y al *mecapal* y el autor también observa cómo hablan con el maguey haciendo un ritual para perforarlo y extraer el agua miel. También se menciona a la deidad Tlaltecutli. Además de eso en este conjuro se está evocando a nuestra deidad Mayáhuel, quien es la señora del octavo signo de los días *tochtli* y regente del octavo periodo de entre los veinte del tonalpohualli que empieza con el día *ce malinalli* (uno hierba), ya que en este conjuro es frecuente el numeral ocho, donde una mujer es la protagonista.

Otra fuente muy rescatable para este estudio sin duda es la obra de José Luis González, *Sincretismo e identidades emergente en el manual de Jacinto de la Serna (1630)* (González, 1953). En este manual es descrito el ritual del pulque nuevo, en el que hay cuatro ceremonias supersticiosas con el fuego nuevo en los pueblos antiguos del Valle y los viejos son los encargados de dirigirlas. En el ritual del maguey nuevo le dan la jícara de pulque al viejo maestro de ceremonia y se lo ofrecen al fuego, con hojas de mazorca de maíz echan pulque ofrendando a las gallinas; también hay cántaros de rosas o trébol y se dice un conjuro y se bebe pulque.

Como ya lo habían relatado los frailes, los colonizadores se dieron cuenta de que debían agotar la religiosidad pagana de los indios, y fue así que expidieron Reales Cédulas desde "[…] 1529 y 1545 por las que se prohibió el pulque compuesto o aderezado con raíces estimulantes como el coapatle, por considerar que estas combinaciones acentuaban el poder embriagador de la bebida; sólo se permitió la producción y comercialización de pulque blanco" (Soberón, 2000).

Al respecto, un dato muy importante para esta investigación es que se concedieron licencias para comercializar pulque sólo a mujeres indias de los pueblos aledaños a la ciudad de México "[...]para producir aguamiel y puque y comercializarlo en plazas y tianguis de la urbe[...]". (Soberón, 2000: 43). Asimismo, en 1608 se expidió otra Ordenanza que trató de controlar el mercado pulquero, pues "En estas disposiciones se mandó que las justicias de los pueblos nombrasen por cada 100 indios 'una india anciana de buena conciencia que les venda dicho pulque blanco' debiendo ser éstas las más pobres y de mejor opinión que hubiere[...]" (*Idem*).

De lo anterior resulta importante resaltar cómo las autoridades de la Corona española usaban a las mujeres como reguladoras de la sociedad, nombrando aptas para vender pulque a ancianas pobres. Analizado desde la cosmogonía mesoamericana, la figura de la anciana también era de autoridad en los rituales de pulque, es decir, era respetada.

Así fue como durante esta época se trató de regular la venta de pulque, la cual fue designada a las mujeres indias que poco a poco fueron consiguiendo mayor poder adquisitivo, "En consecuencia las solicitudes para la venta de pulque, así como los permisos otorgados por las autoridades virreinales fueron numerosos a lo largo del siglo XVII" (Soberón, 2000).

Otro dato importante es que:

> Para mediados del siglo XVII se hablaba de la existencia de más de 200 casas de pulque, expendios atendidos en muchos casos por mujeres[...]", y para 1653 "las autoridades virreinales advirtieron la presencia de mujeres criollas, mestizas y mulatas instaladas en las redes de comercialización de la bebida. (Soberón, 2000).

Cabe mencionar que todos estos permisos adquiridos pagaban impuestos a la Corona, razón por la cual el pulque siguió siendo comercializado, ya que era una parte importante de los ingresos para la Real Hacienda.

En este siglo aconteció la creación de las pulquerías, "Estos negocios fueron verdaderos centros de consumo con capacidad hasta 500 o más individuos donde podían departir indistintamente hombres y mujeres [...] en estos negocios destacaron el ofrecimiento de comida picante gratuita, la presencia de músicos que alegraban el convivio [...] pero, sobre todo, muchas pulquerías fueron atendidas por bellas mujeres regularmente de origen mulato" (Soberón, 2000: 44).

A mediados del siglo XVIII la actividad pulquera se convirtió en una de las más importantes para la economía en la Nueva España, lo que coincidió con el incipiente sistema de haciendas pulqueras que comenzaron a tener auge en la región de Hidalgo. En dicho sistema también figuraron las mujeres como dueñas y poseedoras de pulquerías, quienes regularmente ostentaban el título de marquesas y habían adquirido sus riquezas por herencia. De tal forma, "En 1780, muchas de las 45 pulquerías autorizadas de la ciudad de México eran propiedad o administradas indirectamente por damas" (Soberón, 2000: 47).

Asimismo, el pulque se vendía en puestos de comida, ya que seguía siendo parte esencial de la dieta para los encargados de la labranza, negocios también liderados por féminas, y algunas de ellas llegaron a asociarse con los grandes productores de pulque, mientras que otras con menores ventas lo hicieron con pequeños productores. Dichas vendedoras también aportaban impuestos para la Corona.

El Porfiriato y el siglo XX

Durante el siglo XIX continuó el auge de las haciendas pulqueras y con la llegada del ferrocarril la industria agraria creció. Sin embargo, nos encontramos con una nueva moral porfiriana que antepone los valores imperialistas y la negación de lo mexicano. Otro problema que surge es la explotación de los indios en las haciendas, en las cuales las mujeres tenían que servir al patrón, y usualmente recibían tratos injustos que incluían muchos abusos. "[...] hay que ver en el centro de la explotación esclavista a la mujer, productora y reproductora, doblemente sujeta al patrón primero y a su marido, después." (Peniche, 1987: 130) Además, en las haciendas la división de trabajo entre sexos destinaba a las trabajadoras a reducirse al trabajo doméstico, y en el trabajo campesino se les asignaba un salario menor.

> Conforme aumentaba la demanda de la bebida, los hacendados extendían sus plantaciones de magueyes. Las principales haciendas pulqueras surgieron

> en la región de los Llanos de Apan, el Valle de Tulancingo, del Mezquital y la Región de Tula […] Durante la segunda mitad del siglo XIX, de mano del ferrocarril, el Valle de Apan[...] se convirtió en el epicentro de una poderosa industria que generó ganancias considerables. (García, 2019).

Según un censo de la misma época, entre los 30 mayores accionistas de la Compañía Expendedora de Pulques, hubo tres mujeres: Trinidad Scholtz, viuda de Iturbide, Teresa Fernández de Róbalo e hijos y María de Jesús Goribar de Saldívar. En cuanto al tratamiento que recibían en calidad de negociantes, se puede percibir que estas damas debían avalar sus nombres con acompañamientos masculinos, tales como sus hijos, "viuda de" o con el apellido de su marido, lo que demuestra que en este siglo las mujeres empezaron a perder mucha fuerza económica.

Gran parte del comercio informal continuó con los puestos de comida liderados por mujeres que siguieron vendiendo pulque como parte de la dieta del mexicano, no obstante, en el Porfiriato abundaron reformas y ampliaciones de los reglamentos a los expendios de bebidas embriagantes aplicadas en la primera mitad del siglo XIX.

"Los argumentos en que se sustentaba la batalla contra estas bebidas, y en particular contra el pulque, se encontraban en defensa de una ciudad más salubre y civilizada." (Barbosa, 2004: 36) De lo anterior, el pulque empezó a asociarse con suciedad, gérmenes, insalubridad, inmoralidad y pobreza, pues "el consumo de pulque y la vida en los lugares populares donde se consumía fueron motivo de crónicas y amplias descripciones sobre la situación de insalubridad que relacionaron la embriaguez y la delincuencia." (*Ibidem*: 37).

Lo anterior afectó a los puestos de comida informales y a las pulquerías, relegadas a la orilla de la ciudad para seguir comercializando la bebida.

A finales del siglo decimonónico llega la industria de la cerveza, la cual motiva aún más la mala fama y asociaciones negativas del pulque, principalmente con grandes campañas de publicidad que recomendaban beber cerveza como algo saludable. Además:

> las empresas cerveceras ya comenzaban el proceso de sustitución de importaciones […] tanto los gobernantes estatales como el federal dieron un impulso en esa dirección para implementar diversos programas de exenciones de impuestos para diversas industrias. (Recio, 2004, p.39).

Una de las primeras empresas cerveceras que empezó a tomar fuerza en México fue Grupo Modelo, por otro lado, es importante destacar que el sembradío de lúpulo afectó al campo magueyero ya en el siglo XX, principalmente en la época del Cardenismo.

Sin embargo, en 1923 el papel de las mujeres consumidoras de pulque da un vuelco, pues como parte de las campañas antialcohólicas, influenciadas por el prohibicionismo en Estados Unidos, durante la presidencia de Emilio Portes Gil se hace oficial un mandato que ordena a las pulquerías de la ciudad de México prohibir el acceso al área común de las pulquerías a niños, soldados, policías y mujeres (Alemán, 2012). Así, surge el departamento de damas, en el cual se reunían a beber y convivir en un espacio separatista.

Este punto tiene dos aristas, pues lleva consigo tanto un discurso moralista y prohibicionista en el cual es mal visto que las mujeres consuman sustancias psicoactivas o bebidas alcohólicas por su "destino generador de vida" y de crianza, como el fomento de espacios seguros donde la convivencia entre mujeres les proporciona autonomía y mayor libertad de expresión. Dicho espacio permaneció como un mandato oficial hasta 1982, cuando el Regente Carlos Hank Gonzales decretó que ya no sería válida esa ley, sin embargo, el cambió fue paulatino. Una de las primeras pulquerías que abrió el espacio de convivencia mixto fue Las Duelistas en el mismo año.

En el siglo xx el maguey vuelve a figurar, esta vez en el ámbito del arte como un símbolo en el movimiento muralista y parte de la cultura mexicana; un ejemplo son las representaciones que Diego Rivera hizo de la planta, como la titulada *El amante y el maguey* de 1951, en Palacio Nacional. El cine también retomó dicha influencia cuando en los años 30 el director ruso Sergei Eisenstein filmó la película *¡Que viva México!* Con la fotografía de Gabriel Figueroa, en la que dedica un fragmento del filme al maguey y a Diego Rivera.

Por otro lado, Frida Kahlo hizo una sesión fotográfica para la revista *Vogue* en 1937, en la que posó con ropa tradicional mexicana frente a un maguey. Asimismo, en 1943 cuando se desempeñó como docente de la carrera de pintura en La Esmeralda, lideró el proyecto para pintar la pulquería La Rosita, en Coyoacán, donde se reunían diferentes artistas de la época para hacer tertulias y beber pulque.

Es así que encontramos un doble discurso generalizado en el cual se exalta la figura del maguey en el arte nacionalista, sin embargo, en la práctica continúan los permisos, las regulaciones y las campañas antialcohólicas. Otro aspecto que no favorece al pulque es el crecimiento de la industria cervecera que impone mala fama con la propaganda y los medios de comunicación.

En la segunda mitad del siglo xx todavía se puede considerar al pulque como una bebida de alto consumo a nivel nacional, sin embargo, perdió la batalla contra los mitos y campañas negativas que hay en su contra, además de eso, la industria cervecera sigue en auge. Poco a poco las pulquerías fueron cerrando, por ejemplo, después del terremoto de 1985 en la ciudad de México muchas quedaron severamente dañadas.

Actualmente se habla de un resurgimiento de las pulquerías en el cual las y los jóvenes comenzaron a interesarse por la también llamada bebida de los dioses, visitándolas y degustando pulques curados, una forma relativamente nueva de preparación, en la cual la bebida se mezcla con fruta o algunos ingredientes dulces, lo cual ha atraído a un público diferente para degustar los múltiples sabores que ofrece el mercado.

A manera de conclusión

Para cerrar este texto podemos inferir varias conclusiones. El pulque, el maguey y las mujeres han estado relacionados de diversas formas a lo largo de la historia en el ámbito religioso, ritual, cosmogónico, social, artístico y cultural. En cuanto a la producción, y por añadidura a la comercialización, sabemos que Mayáhuel fue la diosa encargada de sembrarse en un maguey y descubrir la forma de perforarlo para extraer el aguamiel, deidad femenina que amalgamó a las mujeres con el pulque desde tiempos inmemoriales.

A lo largo del devenir histórico, con la colonización se trató de terminar con la antigua religión, trasladando a la bebida al ámbito profano; sin embargo, un aspecto significativo es que en el comercio de la bebida las mujeres jugaron un papel esencial. Fue hasta el siglo xix con las campañas moralistas venidas del extranjero que se empezó a relegar a las mujeres en un segundo plano, despojadas de un poder adquisitivo mayor o avalado por el patriarcado.

Durante el siglo xx la asignación del departamento para damas marcó una pauta donde dichos espacios separatistas legitimaron un discurso del deber ser de las mujeres, pero no es sino hasta finales del xx que podemos hablar de mayor libertad en espacios mixtos donde ambos sexos pueden degustar o comercializar la bebida.

En la actualidad la lucha feminista que se acompaña con una crisis generalizada en el país hizo que las mujeres nos organizáramos en colectivas, tomáramos espacios públicos y nos acercáramos con nuestro pasado ancestral, que nos conecta con el pulque, no sólo para comercializar sino también para tomarlo como un estandarte que represente nuestra lucha.

Referencias

Barbosa, M.. (2004). Controlar y resistir. Consumo de pulque en la ciudad de México, 1900-1920. 2 de mayo de 2021, de Memorias del Segundo Congreso de Historia Económica. Simposio. "Las bebidas alcohólicas, siglos xviii-xx: producción, consumo y fiscalidad", del 27 al 29 de octubre de 2004, México, Asociación Mexicana de Historia Económica, A.C., Facultad de Economía, unam. Sitio web: http://www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Mario%20BARBOSA%20CRUZ.pdf

García R.. (2020), Ferrocarril, haciendas y el rey del pulque. 2 de mayo de 2021, de La Dosis Especial de pulque, número 21, enero-marzo 2020. Sitio web https://ladosis.org/articulos/ferrocarril-haciendas-y-el-rey-delpulque/#:~:text=Uno%20de%20los%20principales%20empresarios,en%20la%20Ciudad%20de%20M%C3%A9xico.

Gonçalves, O.. (1978). El maguey y el pulque en los códices mexicanos. México: fce.

González, J.. (2006). Sincretismo e identidades emergentes. El manual de Jacinto de la Serna (1630). 2 mayo 2021, de Dimensión Antropológica, 38, pp.87-113. Sitio web http://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/?p=437.

Olmos, A. (2005). *Teogonía e historia de los mexicanos*. México: Porrúa.

Peniche, P.. (1987). Mujeres matrimonios y esclavitud en la hacienda henequenera durante el porfiriato. 2 de mayo de 2021, de Historias de México, 18. Sitio web https://www.estudioshistoricos.inah.gob.mx/revistaHistorias/wp-content/uploads/historias_18_125-138.pdf.

Recio, G. (2004). El nacimiento de la industria cervecera en México. 2 de mayo de 2021 de Segundo Congreso Nacional de Historia Económica Facultad de Economía de la unam. Sitio web http://herzog.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Gabriela%20RECIO.pdf.

Ruiz, H.. (1629). Tratado de las supersticiones de los naturales de esta Nueva España, 2 de mayo de 2021. Sitio web http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/tratado-de-las-supersticiones-y-costumbres-gentilicas-que-hoy-viven-entre-los-indios-naturales-de-esta-nueva-espana--0/html/cf187f38-7e62-49f7-bcf3-71d3c710fe4e_2.htm.

Sahagún, B.. (2013). Historia General de las cosas de Nueva España. México: Porrúa.

Soberón, A.. (2000). Indias, mulatas, mestizas y criollas en la industria pulquera del México colonial. En La diversidad del siglo xviii novohispano: homenaje a Roberto Moreno de los Arcos, México: unam-iih.

Spranz, B.. (1973). Los dioses en los códices mexicanos del grupo Borgia. México: fce.

Vela, E.. (2019). La Virgen de los Remedios. Arqueología Mexicana, 57, pp.78-79.

Documental:

Alemán Torres, Miguel Ángel (director) (2012), *¡Hey má, fuiste pulquera!*, México, Colectivo el Tinacal.

El regreso de las pulquerías al centro de la Ciudad de México en 1871. La civilización al mármol y la premisa del valor moral

Rodrigo García Rangel[1]

Las pulquerías son una invención virreinal de la época colonial, como menciona Rodolfo Ramírez, fue el segundo virrey Luis de Velasco quien gobierna de 1550 a 1564 quien "permitió el establecimiento de expendios, pero regidos por una "india vieja" por cada cien indígenas y ubicados en distintos sitios de la capital, a condición de que fuera pulque puro"[2].

Trasladémonos ahora a la segunda mitad del siglo XIX cuando funcionarios e intelectuales señalaban a las pulquerías como madrigueras de inmoralidad que incubaban toda clase de vicios sociales entre la población que asistía a estos lugares. En consecuencia, las autoridades regularon estrictamente los horarios de las instalaciones y actividades. Como parte de los cambios, el 29 de abril de 1856 el gobernador Juan José Bas Palafox establece un decreto de una zona prohibida para abrir nuevas pulquerías, esta área abarcaba 85 cuadras al norte y al sur del corazón de la ciudad, en la cual el Zócalo, la Catedral y el Palacio Nacional se ubicaban, entonces era blindar esta zona y sobre todo la parte donde vivía la gente más rica de la Ciudad de México.

Los comerciantes del pulque siempre buscaron el regreso de las pulquerías al centro de la ciudad. A finales de 1871 lograron que el gobernador Tiburcio Montiel aboliera el cuadro de restricción que prohibía establecer nuevas pulquerías. Es así que el 25 de noviembre de ese mismo año Montiel dictó una ley permitiendo dos diferentes tipos de pulquerías: las de venta interior que podían tener espacios para una barra, mesas y asientos, como a las cantinas y los restaurantes; mientras que los otros para venta exterior se vendería sólo para llevar y estaban obligados a tener la barra en la puerta, solamente eran expendios para comprar pulque y retirarse, no se podía consumir en el lugar. Estos eran los dos tipos de establecimientos que se permitieron en 1871 gracias al decreto del gobernador Tiburcio Montiel.

Las nuevas pulquerías habían de entrar en correspondencia con el inicio de una nueva concepción general de modernización y embellecimiento del centro de la ciudad. Recordemos que saneamiento y embellecimiento constituyen caras armónicas dentro de las transformaciones urbanas. Para que el saneamiento prospere y que se incorpore al conjunto social se recurre al complemento argumental de embellecimiento como consecuencia asociada y natural, y consecuentemente en un elemento central de configuración y caracterización de sectores urbanos. Las pulquerías con venta interior o licencia mixta ya no serían esos rústicos jacalones de épocas pasadas de aspecto desagradable.

Rodolfo Ramírez menciona que

> Al final del Virreinato, las pulquerías de la Ciudad de México se hallaban en las esquinas de callejuelas y callejones. La regla decía que habían de ser espacios abiertos con un solo techo de lona o palmas, sostenido por postes y cuerdas. No podían tener paredes de ninguna clase, aunque uno de los lados podía colindar con una bodega. Pero en realidad de las 45 pulquerías autorizadas por la audiencia en 1784, sólo 7 estaban abiertas por los tres lados, mientras que 11 sólo por uno y 18 estaban totalmente cerradas, lo cual contravenía la disposición de que estuvieran visibles para su supervisión[3].

1 Historiador por la UNAM, integrante del colectivo El Tinacal, promotor de la cultura del maguey y el pulque. Actualmente colabora en La burra blanca. Ha participado las ediciones pasadas del Congreso Nacional del Maguey y el Pulque con trabajos de investigación relacionados con la historia pulquerías de la CDMX. Además de escribir reseñas, crónicas, sinopsis y publicar fotografías en los diferentes sitios web del colectivo El Tinacal.

2 Ramírez, 2021: 62.

3 *Ibidem*: 63.

Estas eran características que tenía estas viejas pulquerías prácticamente durante toda la época del virreinato. Ahora la higiene, el lujo y el buen gusto resaltaría en sus instalaciones para beneplácito y comodidad de los comensales. Las pulquerías que regresaba al centro de la ciudad tenían que ser distintas y dar una imagen que correspondiera al embellecimiento de la ciudad.

En un periódico de la época se menciona

> La Fuente Embriagadora, este es el nombre de una pulquería recientemente abierta en la calle de Tacuba, propiedad, según sabemos, del señor Patricio Sanz. Cornisas doradas, mesas de mármol, lujoso papel de tapiz como no se encuentran muchas casas ricas, todo eso y más se encuentra en la nueva pulquería[4].

Esta nota nos describe la manera en que muchas de estas pulquerías estaban establecidas, las condiciones físicas que tenían estos lugares, que además de ser elegantes, lujosos e higiénicos, su diseño físico también buscaba influir en el comportamiento de las personas.

Autores como Diego Pulido Esteva[5], Aurea Toxqui[6], Deborah Torner[7], entre otros, se destacan la relación entre el individuo y el entorno físico de la pulquería. En este sentido tenemos que mencionar dos aspectos importantes, el uso creativo de la forma, el espacio, la escala, el color y la textura favorecerían a crear ambientes estimulantes y acogedores para los comensales de las pulquerías. Y el otro punto importante es que puede entenderse también como una manera de disponer las contingencias físicas y sociales para alterar la probabilidad de comportarse de una manera en particular, es decir no solo la belleza de las pulquerías, sino que también el diseño que tenían era para tratar de favorecer ambientes estimulantes y acogedores y provocar un comportamiento adecuado de los asistentes.

4 *La Voz de México*. 30 de septiembre de 1985. p. 2
5 Pulido, 2014.
6 Toxqui, 2008.
7 Torner, 2015.

Otro punto importante para conseguir un comportamiento ordenado y racional en las pulquerías fue que autoridades y comerciantes del pulque incorporaron la premisa del valor moral. Hay que tener cuenta que durante esta época las autoridades civiles realizaron importantes esfuerzos por inculcar entre la población valores morales, acorde con las convicciones liberales de quienes ostentaban el poder. El Estado liberal mantuvo la intención de crear moralmente al nuevo mexicano que el país requería, copiando para ello modos y modas de países civilizados. El argumento social aducía que la mesura en el proceder constituía el camino ideal para la permanencia de las buenas costumbres y que la supresión de las emociones perjudiciales precavían la alteración del orden público.

Al estudiar los códigos de comportamiento vigentes en la segunda mitad del siglo XIX, es decir aquellas prácticas sociales que se consideraban como aceptables en un tiempo y en entornos determinados durante el cual se inicia el proceso de secularización. Como consecuencia de eso, además de la moral que prescribía la Iglesia, surgió otra paralela impulsada por el Estado liberal, misma que terminaría impregnándose de las ideas del positivismo. En este proceso como en todos se presentarán supervivencias, continuidades y rupturas con los viejos preceptos, pero curiosamente, incluso los más conservadores o liberales, compartirían desde sus diferentes trincheras, ópticas y objetivos, la idea de formar hombres y mujeres renovados, educados bajo los cánones más exigentes en aras de formar a ciudadanos moralmente virtuosos, lo que se debía practicar en la vida diaria, ciudadanos con las siguientes virtudes: respetuosos, justos, equitativos, diligentes, pacientes, honrados, limpios, puntuales, constantes, trabajadores, discretos, corteses, benevolentes y perseverantes. En su contraparte, no debían de ser perezosos, viciosos, traidores, avaros, peleadores, ociosos, borrachos, charlatanes o crueles. En este sentido los trabajadores de las pulquerías

Interior de una pulquería, 1898, The New York Public Library Digital Collections.

tendrían el empeño y la función de propiciar entre los comensales una conducta moral ordenada en esos momentos de ocio y de relaciones personales, inclusive sufriendo las formas de hablar, modales, etcétera.

En el último reglamento de 1871 se ponía énfasis en los siguientes puntos: no permitir juegos, ni bailes, avisar a la autoridad más próxima de cualquier escándalo o desorden que haya, tener enteramente abiertas las puertas de la pulquería, no consentir acciones contra la honestidad, no recibir prendas con ningún pretexto, no guardar armas en la pulquería de de ninguna clase, no guardar objeto alguno que no sea de los enseres del expendio. Estas eran las oblicaciones tanto de propietarios como trabajadores de las pulquerías. De la misma manera era obligación de los concurrentes estar en las pulquerías solamente el tiempo necesario para beber el líquido que compren, no excederse en la bebida hasta el grado de embriagarse, no quebrantar ninguna de las obligaciones señaladas a los dueños y expendedores. Esta intención de frenarles ciertas actitudes inmorales fue una labor consistente. Después de algunos meses las autoridades declararon con éxito que el escandaloso consumo de pulque habían disminuido.

De acuerdo a otra nota periodística de la época

> Según el axioma que ha emitido el gobierno del Distrito Federal, mientras más pulquerías menos ebrios, los guardias de policías viendo aumentar el número de estos establecimientos de temperancia se han persuadido de que no han tenido que ocuparse ya de borrachos[8].

El gobierno declaraba con éxito que su campaña de moralización estaba siendo efectiva en las pulquerías. Pero hay que tener en cuenta que desde que se notificó el regreso de las pulquerías al centro de la Ciudad de México, esta noticia no fue recibida con mucho agrado por la élite, por eso no tardaron en surgir los detractores a tales declaraciones del gobierno, semejante sentencia levantaría la suspicacia de las élites poniendo en duda que las nuevas pulquerías realmente estuvieran modificando el comportamiento de los ciudadanos, su visión del hombre y del mundo en imponiéndoles una nueva forma de valor moral.

En otra nota periodística de la época podemos corroborar la inquietud que tenían y el rechazo hacia los nuevos lugares y la incredulidad que mostraban.

> Adelante, del 16 al 18 del corriente, es decir en 3 días, la policía ha conducido a la carcel a 200 individuos, según eso va en aumento la moralidad que ha comensado a difundirse, como afirma el Distrito Federal, dado que las pulquerías están a sus anchas no podían ser de otro modo, el hombre que se sienta al marmol y se ve en grandes espejos está ya en camino de aborrecer el vicio de la embriaguéz y de volver la espalda a las provocaciones que solicita la pulquería[9].

Mientras que las denominadas sociedades antivicio, que empezaron a surgir en la década de los setentas del siglo XIX como respuesta a los miedos que la vida urbana había despertado entre las élites durante los años posteriores a las reformas liberales, según sus particulares razonamientos las pulquerías seguirían siendo ni más ni menos los viejos focos de inmoralidad, y para el gobierno, que se auguraba la recuperación de la moral y las buenas costumbres en la vida nacional, las nuevas pulquerías estaban logrando generar entre sus comensales una buena conducta, una coherencia entre sus pensamientos y acciones, hasta rastros de empatía y posibles sentimientos de culpabilidad. ¿Quién tenía la razón? A pesar de los múltiples esfuerzos desplegados, los valores transmitidos no lograron alterar algunos hábitos arraigados entre la población, en una sociedad que parecía asumir los riesgos terrenales y divinos que sus comportamientos implicaban.

Si bien es persistente el mensaje de eliminar vicios como la embriaguez, las cifras in-

8 *La Voz de México*, 8 de septiembre de 1872, p. 3.

9 *La Voz de México*, 25 de agosto de 1872, p. 3.

dicaban por el contrario, que un alto porcentaje de la población consumía pulque en cantidades suficientes como para ser remitida a las cácreles del país. El mismo problema se presentaba en el caso de la prostitución y el juego de los naipes y las apuetas. Vemos entonces que a pesar de los esfuerzos desplegados por eliminar ciertas practicas nocivas, el discurso parecía no encontrar eco en miles de hombres y mujeres que asistían a las pulquerías y que hacían caso omiso de la predicación del valor moral.

Es así que en 1873 ante las transgresiones que se cometían en las pulquerías, las autoridade de nueva cuenta prohben las pulquerías con venta interior, se vuelve a establecer ese cuadro de restricción que abarcaba las 85 cuadras donde se encontraba el Zocalo, la Catedral, el Palacio Nacional, y hacia la zona poniente del Zócalo donde vivían las personas más ricas. Entonces las pulquerías de nueva cuenta vuelven a ser expulsadas, no puede haber el establecimiento de nuevos locales, se van a la periferia de la ciudad. De este modo se da fin a la muy alta pretención de querer modificar el comportamiento de los asistentes a las pulquerías, a través de un espacio físico, higienico y elegante, lo que los periodicos de la epoca llamaron "la civilización al marmol", pero sobre todo al querer inculcar la premisa del valor moral.

Es interesante reconocer este periodo histórico de las pulquerías donde pretendieron ser algo muy distinto a lo que venían siendo desde la epoca colonial, a lugares, higiénicos, estéticos, que su espacio físico permitiera la modificación del comportamiento de las personas, pero sobre todo el conjunto de trabajo de autoridades y propietarios de pulquerías, establecer un valor moral diferente y constribuir a la creación de ese nuevo mexicano con una moral diferente, con una nueva moral positiva y que permitiera entonces que las pulquerias fueran parte de este cambio que se requería y que se buscaba establecer con los gobiernos liberales.

Referencias

Pulido, D.. (2014). ¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la ciudad de México a principios del siglo xx. México: El Colegio de México.

Ramírez R.. (2021). El origen de las pulquerías. Una invención virreinal en Ciudad de México. Relatos e Historias en México. 149.

Torner, D. (2015). El alcohol y la nacionalidad en el México del siglo xix, Universidad de Nebraska.

Toxqui, A.. (2008) "El Recreo de los Amigos". México city´s Pulquerías During the Liberal Republic. The University of Arizona.

Periódico *La Voz de México*, 1872 y 1975.

Pulque, trabajo y trabajadores en la Historia de México: del gremialismo a la era de los servicios.

Ulises Ortega Aguilar[1]

Resumen

Calamidad de los trabajadores, pecado nacional y bebida de los dioses no solamente han sido fases discursivas que rodean la esencia del pulque a través de diversos momentos históricos; sino que su papel económico y social también ha variado en relación a su consumo y las configuraciones productivas que se han articulado en torno a esta bebida. Desde la época virreinal con su imperante artesanado, hasta la consolidación de una industria de base rural en el siglo XIX y la era actual, en que la venta y consumo del pulque se ha rodeado de interacciones emotivas y coyunturas tan complejas como la pandemia del COVID-19; hecho que nuevamente le ha sumergido en una etapa de transformación y adaptación constante. ¿Qué relaciones laborales han sido producto de la trayectoria histórica del pulque en México? ¿Qué identidades laborales se asocian a la producción, distribución y comercialización de esta bebida? La respuesta a estos cuestionamientos pretende generar vías que clarifiquen los escenarios más cercanos en que este polifacético alimento se habrá de conducir a corto y mediano plazo en un mundo tendiente a la digitalización y el dominio de una economía basada en los servicios.

Introducción

El estudio del pulque posee fortalezas en distintas disciplinas del conocimiento que se remontan varios siglos atrás, al ser un tema de interés público que ha sido cruzado por la presencia de debates políticos, sociales, científicos y económicos. En términos generales, no es posible encasillar al pulque como una bebida alcohólica más, ya que su pasado prehispánico, adjetivación simbólica, producción, distribución y consumo poseen rasgos únicos que dan cuenta de su estrecha vinculación con las identidades de todos los involucrados en su trama mercantil y productiva. Actualmente contamos con una amplia gama de trabajos que han abordado al pulque desde distintas perspectivas en que la Historia, la Sociología y la Antropología han tenido un papel destacado.

Por nuestra parte consideramos necesaria la construcción de una mirada que atienda la relación existente entre el mundo del trabajo y esta bebida a partir de aspectos como las relaciones laborales a través del tiempo en los rubros de su producción, distribución y como ramo mercantil, en el que se reconocen al tlachiquero, mayordomo, hacendado y jicarero por mencionar a los más representativos, tomando en cuenta sus características e importancia acorde a la configuración productiva que ha prevalecido en cada una de la épocas. Al mismo tiempo creemos que es posible abordar la subjetivación que históricamente relaciona de forma negativa a esta bebida y el mundo del trabajo por la vía periodística y en los discursos políticos-morales sostenidos por distintos sectores sociales. A continuación esbozamos las principales rutas y referentes de análisis con miras a la concepción de un panorama que sea capaz de situar al pulque en la historia de México en su dimensión laboral y como elemento rodeado de una cultura simbólica propia que ha sido capaz de estimular la producción de discursos, normas y hechos sociales.

1 Estudiante de doctorado en Estudios Sociales en la UAM-Iztapalapa. Maestro en Historia por la UNAM y Licenciado en Historia por la UNAM. Especialista en el estudio del anarquismo en México, movimientos sociales y las expresiones de la cultura popular en la Ciudad de México. Autor del libro: *Charros, disfraces y comparsas: los carnavales de los pueblos lacustres de Iztapalapa* (2021). Miembro y fundador de los colectivos: El Tinacal y Tlacuache Urbano. Actualmente desarrolla un proyecto de investigación sobre el desarrollo histórico de la conmemoración del primero de mayo en México.

Historiográficamente el primer autor en trazar la posibilidad de unir el trabajo en su amplitud de dimensión con el tema del pulque fue José C. Valadés que en su afán de atender temas, personajes y periodos históricos segregados destacó las pulquerías como una estampa pintoresca del porfiriato, hecho que dio pie a la reconstrucción de una óptica crítica en sus obras, que siempre tuvo presente el debate periodístico sobre el alcoholismo en la prensa decimonónica (Valadés, 2013) (Fernández, 1979).

De credos y potentados

La sacralización de esta bebida suele adjetivar inobjetablemente los ámbitos de su estudio en el mundo mesoamericano, replicándose tal versión hasta nuestros días de forma reivindicativa, como un *marketing decolonial*, impermeable a las disputas históricas que esta bebida suscitó desde tiempos añejos y eclipsando la importancia económica que la planta conocida como árbol de las maravillas ostentó en las sociedades precolombinas a partir de su explotación y el consumo de sus derivados. Esta primera consideración reitera la posibilidad de plantear que la deificación del maguey y la regulación del consumo del pulque no haya sido tan rígida como se cree, especialmente por el establecimiento de un sistema productivo que tuvo capacidad de explotación agrícola lo suficientemente robusta para contribuir al sostenimiento de una sociedad militar y en constante expansión, integrada a una red de intercambio de bienes de consumo como fue la sociedad mexica.

Indudablemente creemos que existió esa barrera que delimitó el desenfrenado consumo del pulque previo a la llegada de los españoles, especialmente por la consagración de un modelo social jerárquico y disciplinado, basado en un complejo sistemas de creencias del que se desprendían códigos y normas morales. El mito de Quetzalcóatl en Tula, da pie a un pacto en función de la proscripción del abuso en el consumo del pulque y seguramente es una evidencia subjetiva de los ordenamientos en torno a la disposición de la bebida, dicho de otro modo, es una moraleja que invita a la moderación; pese a ello en la vida cotidiana de aquellas sociedades, invariablemente el octli fue parte fundamental en la dieta de sus habitantes.

No es una cuestión de este trabajo ahondar en la matización del pulque en la economía prehispánica, pero su simple concepción es indispensable para plantear lo que sucedió con la llegada de los españoles y la modificación en las rela-

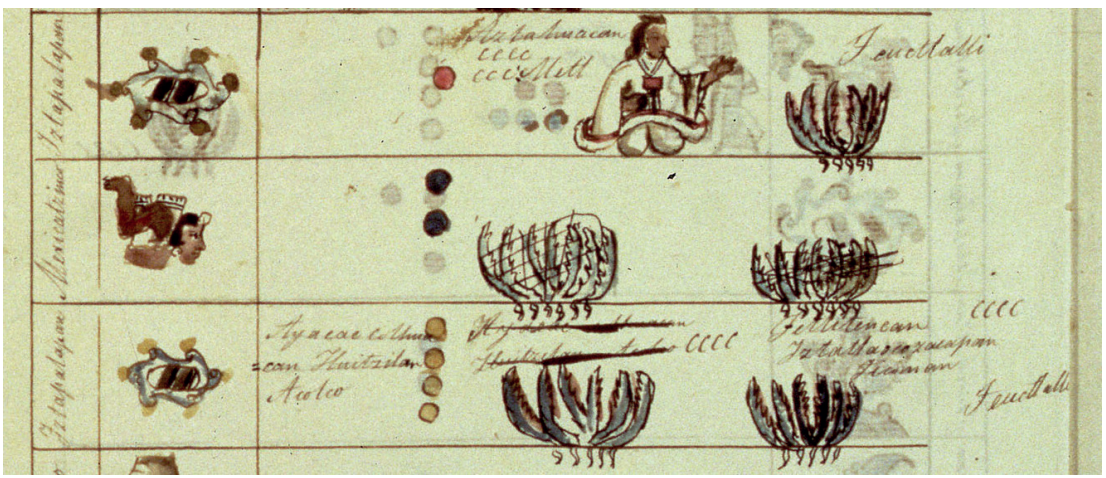


Figura 1. Figura 1 Detalle del *Códex Coxcatzin* (1572) Lámina 17

ciones de explotación económica como reparto y encomienda, en el marco de una carrera desenfrenada por la explotación de los recursos naturales. Una prematura consigna sobre la inserción del maguey en las economías coloniales se presenta en el *Códice Cozcatzin* (Figura 1), que advierte sobre la administración y explotación del maguey en términos tal vez no estrictamente numéricos sino como lo indica la experta María Castañeda de la Paz en función de su parcelado (Castañeda de la Paz, 2006).

La primera configuración económica que formalmente rebasa el autoconsumo y los mercados locales es la que se da con la consolidación de la hacienda a mediados del siglo XVII, entre cuyos cultivos se encuentra el maguey, con el fortalecimiento de las relaciones de dominación por parte de los arrendadores y asentistas que tempranamente se hicieron del control de la distribución del pulque, generando inconformidad entre los naturales. Juan Felipe Leal y Mario Huacuja, reconocen con plenitud el problema del reclutamiento de mano de obra en la hacienda, misma que tenderá a la especialización durante el siglo XVIII ya como unidad productiva, dispuesta de peones, tlachiqueros y semaneros como dicta el ejemplo de la Hacienda de San Antonio Xala (Leal y Huacuja, 1982).

Uno de los grandes cambios sobre la expansión económica del pulque está signado por el impacto de las Reformas Borbónicas, cuyo afán recaudatorio potencializa su producción a partir de las ganancias que éste genera para la Corona, aún incluso frente al paralelo debate moral ya existente sobre los efectos negativos por el abuso de su consumo. Asimismo, es posible reconocer otros rubros ampliamente efectivos en esta sed de ingresos al erario en los que se posicionaron productos como el tabaco, la pólvora, los gallos, el aguardiente, etc.; máxime cuando existe evidencia que esta recaudación sirvió para el financiamiento de obras públicas.

La historia de las grandes haciendas y la configuración de los emporios comerciales va de la mano de los estudios existentes para comprender el auge de esta actividad cuasi industrial ya entrado el porfiriato, aunado al auxilio efectivo prestado por la tecnología en materia de transportes para suplir mulas y recuas por el ferrocarril y la incipiente discusión acerca de los procesos tecnológicos al interior de las haciendas para optimizar los procesos productivos que no se intensificaron con la velocidad deseada. Quizá un freno momentáneo para tal expansión fue el triunfo del liberalismo portador de discursos que buscaban reinventar el México que juzgaban como tradicional, atrasado, fanático, pero que no logró hacer retroceder gracias a su intrínseca capacidad para general capital.

El cenit pulquero indiscutiblemente ocurrió durante el porfiriato, cuando entre 1896 y 1911, casi la cuarta y quinta parte de los impuestos recaudados en el Distrito Federal correspondieron a los ingresos por comercio del pulque (Ramírez, 2000). Desde 1870, el pulque tenía un horizonte promisorio en términos financieros, tal y como lo demostró su potencial capacidad exportadora en una presentación embotellada a cargo de la Compañía Mexicana de Pulque del acaudalado Ignacio Torres Adalid, conocido como "el rey del pulque" y quien sería la cabeza más visible del creciente monopolio.

Posteriormente, el propio Torres Adalid sería el responsable de la reestructuración de la Compañía Realizadora de Pulques, Sociedad Anónima (1906) antecesora de la Compañía Expendedora de Pulques, Sociedad Cooperativa Limitada, más tarde, con razón social de Sociedad Anónima, que controlaría la producción y distribución del pulque en México (Ramírez, 2018).

Las recuas y mulas fueron reemplazadas por el estruendoso ferrocarril venido de Hidalgo, que a diario según consignaba la prensa, conseguía introducir casi catorce mil litros a la capital

y cuyas cifras efectivamente sólo disminuyeron hasta 1926 (*Cómico*, 1912: 12) (Ramírez, 2019). Aunque este panorama resulta convincente y es acorde al rumbo que esta rama productiva tuvo hasta hace cien años, sigue estando en deuda en la matización de la división del trabajo que su expansión provocó, porque aunque emporios como el de Torres Adalid podían controlar las tres fases de esta actividad económica, no necesariamente desarrollaron una visión de conjunto precisa que pudiese entender el sentido mismo del consumo del pulque en los centros urbanos, caracterizados por una espesa bruma en la que campearon reglamentos, corrupción y formas alternativas de venta y consumo heterogéneas.

A propósito de esta expansión comercial que experimentó el pulque en un ambiente que incluyó campañas en su contra desde las propiciadas por sectores conservadores, las de temperancia promovidas desde el protestantismo, así como el fuerte rechazo por los sectores progresistas encabezados por algunos caudillos revolucionarios. Es necesario llevar a cabo un revisión que nos permita considerar todo el organigrama comercial y productivo, desde el embarque del pulque en las hacienda, su recepción en presencia de inspectores sanitarios, estibadores, barrilleros, transportistas-repartidores, dependientes, afanadores, jicareros, lavadores de vasos y consumidores que muchas de las veces alteraron el pulque a su gusto. No está por demás hacer mención del planteamiento de género que ya se había develado en estudios como el de Arturo Soberón, que naturalmente es proclive al entendimiento del papel que jugaron los reglamentos en función de acatar la norma en los espacios de consumo, dotando de obligaciones a los involucrados (Soberón, 2000).

Aquí es donde podemos entender el surgimiento de organizaciones gremiales, pensadas jerárquicamente, de marcada visión comercial e influidas por el sindicalismo como respuesta efectiva ante el acoso y desprestigio que la revolución trajo consigo para el pulque. Tal y como sostiene Diego Pulido, la presencia del Sindicato de Comerciantes y Empleados del Ramo del Pulque del Distrito Federal hacia 1925, incluía jicareros, empleados, transportistas lo mismo que productores organizado de forma horizontal con el fin de plantar cara a medidas como la intentona de prohibir el consumo *in situ*. Así, cuando las modificaciones al reglamento de pulques amenazaron con prohibir el consumo dentro de las pulquerías y fondas, hubo una respuesta colectiva que exhibió el malestar de los pequeños comerciantes con el nuevo Estado y las viejas rencillas con los hacendados, productores y distribuidores" (Pulido, 2014: 75).

No está por demás señalar que ya por entonces se practicaba lo que hoy en día llamamos ley seca so pretexto de las fiestas patrias, evitando la ingesta desmedida de bebidas alcohólicas y particularmente el pulque. El 19 de diciembre de 1933 una Comisión del Ramo de Pulques se dirigió al presidente de la República, Abelardo L. Rodríguez con la finalidad de que cesaran "diferencias injustas en disposiciones" referentes a la venta de pulque con motivo de la celebración de la Feria Nacionalista. Los miembros de la Comisión exigieron igualdad de condiciones en la venta de pulque con motivo de la festividad, dirigiéndose de la siguiente manera: "Ruegan quede comprendido el pulque en mismas disposiciones que rigen otras bebidas" (AGN, *Abelardo L. Rodríguez,* 533.4/109).

La cuesta arriba *En defensa del pulque* como tituló José Paz a su texto que circuló en la época, concentró el punto de vista de los productores, era un sentido reclamo frente a la persecución de la que era objeto por la autoridades, basado en la difamación y fruto de su asociación con la improductividad de los trabajadores y resabio de la casi extinta aristocracia pulquera de los tiempos de Don Porfirio. Este panorama no mejoraría ante el progresivo avance de la industria cervecera, pero de ninguna manera es la causa real de su declive, ya que los procesos técnicos tampoco cambiaron a profundidad en toda la trama productiva.

Figura 2. Adolfo Mexiac, *La industria del pulque.*

La mejor imagen de lo que históricamente ha sido en llamar la industria del pulque es fielmente ilustrado por el grabador Adolfo Mexiac (Figura 2), cuando este nos presenta el desembarco de los barriles del pulque del ferrocarril para su posterior comercialización en un medio urbano, tal y como se hacía en las principales aduanas de la capital, su principal consumidor ya entrado el siglo xx. Este enlace de una cultura rural en un medio citadino es el que continuará siendo materia de juicio en nombre del progreso encarnado en discursos predominantemente moralinos y periodísticos que hablarán del pulque como pecado nacional porque "el viscoso licor es el enemigo escondido de la Patria; rival del trabajo y motivo de desintegración social. La industria del Pulque debe desaparecer de México" (*La Semana Ilustrada*, 1947).

La conclusión que buscamos defender es que en realidad poco o nada había mejorado la mal nombrada industria del pulque durante décadas ya que no se había producido mejoras sustanciales en materia de infraestructura, innovación y tecnología en esta actividad económica cuyo punto de partida seguía respondiendo a un proceso esencialmente artesanal. Para 1940, en la Nomenclatura Nacional de Ocupaciones había al menos veinte tipificaciones asociadas al pulque entre las que se destacan administrador, cargador, chofer, destilador, empacador, encargado, estibador, etiquetador y ayudante. Era cierto y consustancial que muchas familias mexicanas dependían económicamente de la comercialización del néctar blanco, vilipendiado y excluido de los modelos socioeconómicos de modernización.

Ni siquiera los nuevos esfuerzos organizativos de actores como el Sindicato de Trabajadores de Expendios de Pulque del DF, la Cámara Nacional de la Industria Pulquera, Unión de Comerciantes y Transportadores de Pulque, Sindicato Revolucionario de Expendedores del Pulque del DF y el Sindicato Único de Barrileros y Maniobristas de la Industria del Pulque en el Distrito Federal fueron capaces de frenar el hostigamiento en contra de sus actividades; son varios los motivos especialmente porque además de la corrupción predominante en el giro y la etapa moralizante del regente Uruchurtu, estas organizaciones hayan tenido una tendencia afín al propio Estado y en general hayan respondido a los intereses patronales léase de los productores e introductores del pulque. (Figura 3)

Tendría que agravarse el panorama en materia de consumo del pulque y esperarse a una nueva etapa ahora de re sacralización, para que el tono discursivo de la sociedad menguara y la bebida recuperara su dignidad; esta circunstancia fue factible ya entrados los años ochenta en parte por un auge de la cultura neomexicanista y la aparición de nuevos discursos que consideraron juzgar propio del ámbito tradicional el consumo de la bebida.

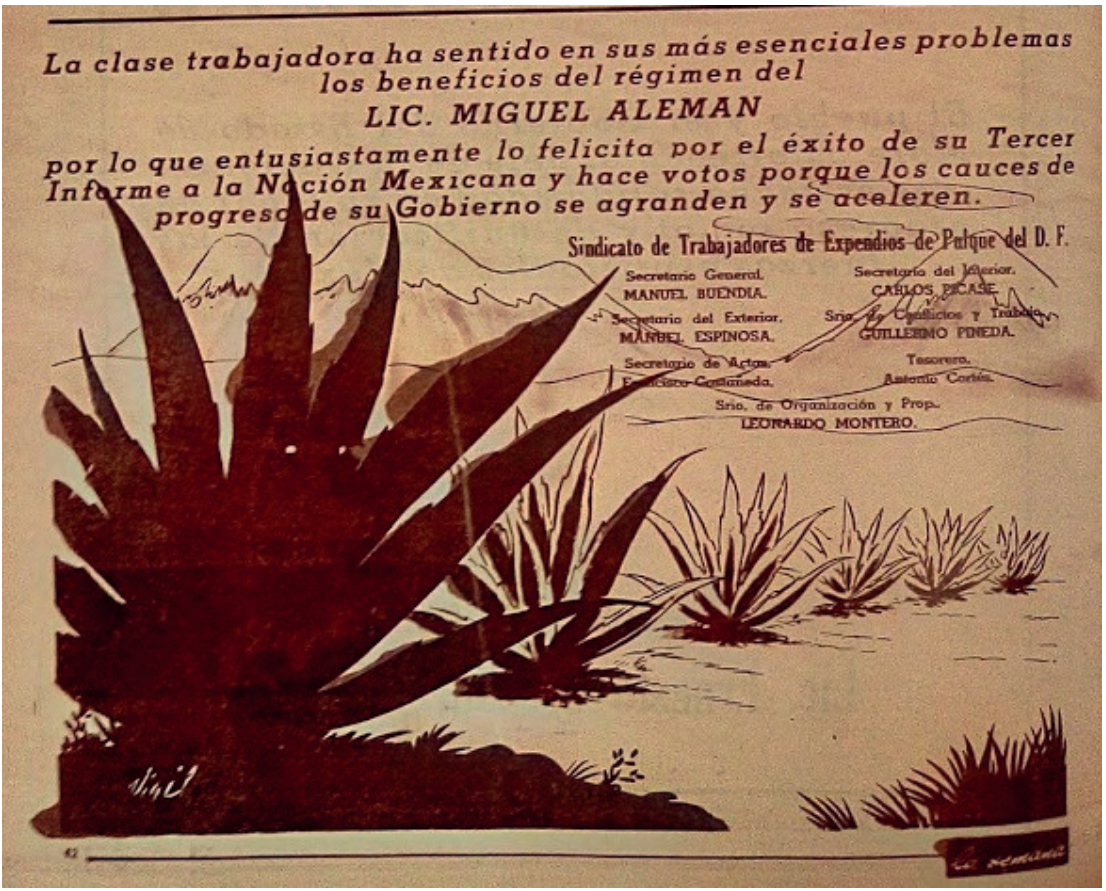


Figura 3 Propaganda del Sindicato de Trabajadores de Expendios de Pulque

Los saldos son complicados en su total descripción porque no solamente subsisten los herederos de viejos productores que en su mayoría trabajan casi de la misma forma que hace décadas, teniendo su origen en el talante artesanal del tlachiquero y la gran fase final que representa la capital y otros centros urbanos donde el consumo es mayor. También ha habido cambios sustanciales en cuanto a la desaparición y reemplazo de algunos instrumentos e infraestructura productiva, incluso de transporte como el ferrocarril que sería incosteable. De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía para 2005, la contracción laboral de esta rama económica era posible encontrarla al interior del grupo unitario 5206 que agrupa a los Trabajadores en la elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas donde una de las tareas descritas es fermentar el zumo y savia del maguey para obtener pulque. El censo económico de 2018 a cargo del INEGI dio cuenta de la existencia de 80 unidades económicas dedicadas a la elaboración de pulque, dato cuestionable al que escapan las actividades con fines de autoconsumo.

En esencia parece catastrófico dictar la sentencia de muerte para lo que fue llamado la industria pulquera; sin embargo esto tampoco es del todo correcto ya que también subsisten proyectos agroindustriales que han estado en capacidad de embotellar el pulque en estados como Tlaxcala, fundamentalmente para su exportación a través de algunos procesos como la pasteurización. Contradictoriamente, el gran reto para estas apuestas es sacudirse y desmarcarse del giro discursivo de la re sacralización del pulque, ya que insistimos sus mercados no se han robustecido al interior del país[2].

Por otra parte el desenlace de las apuestas organizativas del trabajo y los trabajadores parecen haberse extinguido, ya que los últimos signos de vida del Sindicato de Trabajadores de Expendios de Pulque datan de 2006, cuando reportó apenas la afiliación de 31 miembros desempeñando actividades del sector alimenticio bajo un esquema de organización gremial y bajo el secretariado de Francisco Picazo, afín a la Confederación de Trabajadores de México.

Una nueva etapa

En la actualidad no es posible omitir el complejo panorama que ha comprendido la reestructuración productiva y la intensificación de una economía basada en los servicios, un ámbito donde el pulque ha buscado su propio nicho y que como estampa romántica y pieza de museo, subsistió gracias a la preferencia de sus leales clientes, la informalidad de sus canales de distribución y como antes hemos dicho, ha recibido el impacto benefactor de su re sacralización, que le ha posicionado en sitios tan específicos como la gastronomía, las reivindicaciones identitarias y como estandarte frente al consumo salvaje del mundo global.

Ahora bien, en calidad de producto cuyo plus radica en su esencia misma de origen tradicional y artesanal, el pulque ha conseguido llegar a públicos más amplios y alcanza cada vez latitudes más lejanas; sin embargo la cadena productiva tampoco ha mejorado sustancialmente al hablar de los ingresos para trabajadores y productores, de hecho hasta en los eslabones de la distribución y el consumo se ha deteriorados sustancialmente el ingreso para los involucrados. En las escasas pulquerías se prescinde de ayudantes y no hay rastro alguno de derechos laborales tal y como sucede en la mayoría de los nuevos giros.

El estallido de la pandemia del COVID-19 en México desde los primeros meses de 2020, tuvo como una de sus consecuencias la momentánea paralización de la industria cervecera y la consiguiente la escasez de este producto, por lo que el pulque retomó un efusivo auge en materia de distribución que hizo emerger canales virtuales para su venta y el reparto a domicilio. Con este impul-

2 Marcas comerciales como Penca Larga, Pulque Hacienda 1881 y Pulcatta comercializan pulque embotellado y destilados, siendo representantes de la industria pulquera.

so, la reaparición del mismo se hizo extensivo a más ámbitos y se han podido visibilizar más sitios para su venta, acompañados de interacciones que estimulan con mayor frecuencia la mediación de experiencias que involucran escenarios turísticos y de diversas temáticas, que buscan ligar al pulque con adjetivaciones y adscripciones extrasensoriales, identitarias, políticas e incluso de género. Sin duda el siglo XXI está en vías de resignificar una vez más a una bebida que hoy por hoy está más viva que nunca.

Referencias

Archivo General de la Nación, fondo *Abelardo L. Rodíguez*.

Clasificación Mexicana de Ocupaciones. (2005), Vol. I, INEGI.

Cómico, (1900).

Fernández, J.. (1979). La miseria y la copa de aguardiente. La prensa obrera del siglo XIX contra el alcoholismo. Historia Obrera, vol. 5 no. 17. pp. 2-13.

La Semana Ilustrada, (1947).

Leal, J. & Huacuja, M.. (1982) Economía y sistema de haciendas en México. La hacienda pulquera en el cambio. Siglos XVIII, XIX y XX. México: Juan Pablos Editor.

Nomenclatura Nacional de Ocupaciones. (1940) INEGI.

Pulido, D.. (2014). ¡A su salud! Sociabilidades, libaciones y prácticas populares en la ciudad de México a principios del siglo XX. México: El Colegio de México.

Ramírez, M.. (2000). Ignacio Torres Adalid y la Industria Pulquera. México: UNAM-IIS-Plaza y Valdés Editores.

Ramírez, R.. (2019). La importancia de la carga de pulque en los Ferrocarriles Nacionales de México, 1890-1930. Mirada ferroviaria [https://www.miradaferroviaria.mx/la-importancia-de-la-carga-de-pulque-en-los-ferrocarriles-nacionales-de-mexico-1890-1930-rodolfo-ramirez-rodriguez/]

Ramírez, R.. (2018). La querella por el pulque. Auge y ocaso de una industria mexicana. 1890-1930. México: El Colegio de Michoacán-Fideicomiso Teixidor.

Soberón, A.. (2000). Indias, mulatas, mestizas y criollas en la industria pulquera del México colonial, Históricas digital, [https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/373/diversidad_novohispano.html]

Valadés, J.. (2013). El socialismo libertario mexicano (Siglo XIX). Rosa Luxemburg Stiftung y Para Leer en Libertad AC.

Pulque rojo: apuntes sobre la nota roja periodística y el pulque

Paul Aarón Jiménez Báez[1]

En este trabajo se trazará un esbozo histórico sobre el tratamiento de la prensa hacia los hechos violentos en los espacios de consumo de pulque. Se presentarán algunas notas acerca de los discursos ideológicos y en la prensa escrita que han denigrado a la bebida pulque, su consumo y a los espacios de consumo. Posteriormente se mostrarán ejemplos concretos de notas en la prensa de los siglos XIX y XX a propósito de los hechos de violencia ocurridos en las pulquerías desde el enfoque de la nota roja. Finalmente, se presentarán ejemplos específicos en la prensa actual.

Discursos históricos en oposición al consumo de pulque

El consumo de pulque sufrió un cambio radical posterior al proceso de conquista. Varios textos han abordado el proceso y las características que se transformaron y transmutaron en otras prácticas. Baste decir que el consumo y la manera de concebir la bebida, *pasó de lo sagrado a lo profano*.[2] Esta connotación sagrada y vinculada con lo divino se expresaba en momentos muy particulares como los nacimientos, entierros, bodas y especialmente en festividades de fertilidad (Taylor, 1987: 57). Diversos testimonios emitidos durante la conquista cuestionan si el consumo excesivo de bebidas embriagantes entre los naturales son causa o consecuencia de la *desmoralización* propia del traumático proceso histórico. Es preciso recalcar lo anterior, pues supone un antecedente importante acerca de la construcción de los discursos contra el pulque y sus espacios de consumo.

Esto contrasta con los documentos y fuentes que refieren las restricciones y sanciones por el consumo excesivo de la bebida en la época prehispánica. Ambas cuestiones Taylor (1987) las resume de la siguiente manera: "Las ideas indígenas sobre la moderación parecen hacer hincapié en las ocasiones en que se podía ingerir alcohol y en quiénes podían hacerlo, más que en la cantidad de bebida" (p. 51). No era pues, una bebida prohibida *per se* sino una bebida fundamental en la vida ritual, sujeta a controles muy particulares, dependiendo del lugar y la ocasión. La idea generalizada a propósito del pulque como algo negativo para los individuos y por extensión para la sociedad colonial, se muestra claramente en las principales fuentes de información: los archivos y expedientes de carácter criminal, seguido de los documentos de carácter religioso. La afirmación de que la "bebida trastornaba la cabeza de los infortunados indios, haciéndolos cometer los más graves delitos" (Taylor, 1987: 73), fue una opinión generalizada durante prácticamente toda la Colonia. En cuanto a las pulquerías -el espacio de consumo de pulque por excelencia-, los calificativos eran más que claros para acentuar la opinión que se tenía del pulque: "antros de iniquidad", "antesalas del infierno", "oficinas de Lucifer" (Taylor, 1987: 110). La situación deriva en diversos sistemas de restricción y control para la venta y consumo de pulque: determinar lugares específicos para su comercialización, establecer actores muy claros en su expedición ("mujeres respetables de edad avanzada") y decretar momentos concretos para la llegada del pulque a la ciudad (sólo durante el día).

Respecto a los testimonios desde la esfera religiosa, un párroco en la Ciudad de México "se había acostumbrado a encontrar casi todas las noches, cuarenta o más indios ebrios y gravemente heridos en la sala de curaciones del hospital" (Taylor, 1987: 63). La consideración de los espa-

1 Estudiante de Pedagogía y miembro del colectivo El Tinacal. Ha trabajado en pulquerías y presentado ponencias sobre la cultura del pulque en diversos foros académicos y culturales. También, ha sido juez en el concurso de curados de la feria del pulque más importante de México.

2 Véase el texto de Sonia Corcuera (1991), *El Fraile, el Indio y el Pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*. México, FCE.

ñoles y compañía hacia la embriaguez de los naturales era definitivamente negativa. Las ideas cristianas en relación al alcohol, en este caso el vino ("sangre de Cristo") son un punto también a considerar: Dios creó el vino para deleite del corazón del hombre, no para la borrachera.[3] Expresiones como "orgías de ebrios" son comunes en los expedientes, y en algo coincidían los informes políticos y las autoridades religiosas: el pulque era culpable de "prácticamente todos los pecados y problemas sociales, incluso la idolatría, la rebelión, la pobreza, la enfermedad, los crímenes con violencia, la infidelidad y el incesto" (Taylor, 1987: 68).

Alocuciones científicas en contra el pulque durante el porfiriato

A pesar de que el consumo de pulque prevaleció entre la sociedad mexicana entre otras razones por su lugar en la mesa de las clases populares, existía una idea promovida y orquestada desde las élites gobernantes e intelectuales de la época porfirista. A finales del siglo XIX, *los científicos* hablaban bajo el marco de campañas antialcohólicas y opiniones emitidas por médicos de un embrutecimiento y degradación de "la raza mexicana" por causa de la bebida nacional. Se argumentaba que el pulque era el responsable incluso de ser "un promotor de problemas físicos y psicológicos" (R. Ramírez, 2018: 66).

Voces médicas que participaban de los procesos legislativos emitían categóricas sentencias para condenar al pulque, como las palabras del doctor José María Rodríguez quien dijo que México era un auténtico paraíso terrenal... un paraíso plagado de borrachos y pulquerías. Borrachos que destetan a sus niños con pulque, que crecerían degenerados y de inteligencia obtusa siendo así, materia prima dispuesta para la criminalidad (M. Ramírez, 2012: 60). Los pulqueros organizados lanzaron su legítima defensa en un documento titulado *Dictamen que presenta la comisión nombrada por la Junta general del Ramo de Pulques al gobernador del Distrito, impugnando*

3 Tal y como lo refiere el Salmo 104-15: "El vino que alegra el corazón del hombre, El aceite que hace brillar el rostro, Y el pan que sustenta la vida del hombre".

Imagen 1. *El Imparcial*, 1901.

Domingo 6 de Enero de 1901

La campaña contra el alcoholismo

OFRECE UNA GRAN VICTORIA AL SIGLO XX

"La nueva Redencion de la Humanidad"

CAFE REGIAMENTARIO

BIBLIOTECA RECREATIVA

Medidas de los Gobiernos

La Sociedad y la Ley

La acción de las sociedades de temperancia puede ser considerable

el vulgar error de que el consumo de la bebida nacional es causa de la criminalidad en México (R. Ramírez, 2018: 67), sin tener repercusiones favorables. Producto de esos dimes y diretes y como en la época anterior, emanaron mecanismos de control para restringir el consumo de pulque: horarios limitados y la presencia de un gendarme en los lugares de consumo con el fin de vigilar el orden.

Grupos como la *Sociedad Mexicana de Temperancia* emitieron cartas al entonces gobernador de la ciudad, donde se podían leer cosas como la siguiente:

> De por sí la embriaguez del pulque predispone a la riña, y da audacia a la perpetración de los delitos, puesto que al contrario del aguardiente, no produce tan violentamente el estado de coma que postra al borracho, sino que lo deja con bríos, con alientos para reñir (Citado en R. Ramírez, 2018, p. 94). (Véase imagen 1).

Cabe resaltar que también hubo artículos y proclamas a favor del pulque desde un punto de vista médico, destacando los trabajos de Francisco Guerrero y Visiera, José G. Lobato, Río de la Loza, Francisco Bulnes y José C. Segura (R. Ramírez, 2018: 99-111).[4]

Al ser el pulque la bebida que más se consumía en el territorio nacional, fue el principal objeto de críticas. Esta actitud respondía a una ideología dominante que renegaba del pasado indígena. Pasado que representaba retroceso, a los conquistados y que iba en contra de los valores del progreso y la modernidad. Del mismo modo, al ser la pulquería una representación de lo rural en lo urbano, los acontecimientos ocurridos en ella debían ser atacados y exhibidos de manera sensacionalista, sea tal vez como una especie de escarmiento para los adeptos asistentes a ella. Es más, la pulquería debía desaparecer, al menos de las zonas

4 Para un recuento de los textos a favor y en contra del consumo del pulque a finales del s. XIX y principios del s. XX, consúltese el apartado *Embriaguez vs. Alcoholismo*, del texto referido.

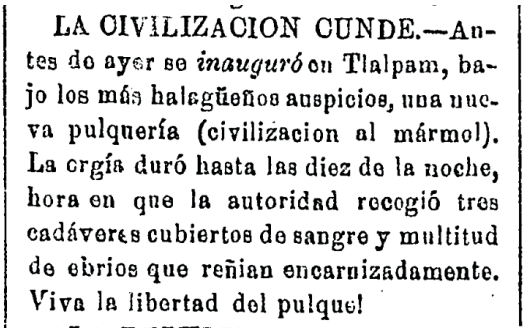

LA CIVILIZACION CUNDE.—Antes de ayer se *inauguró* en Tlalpam, bajo los más halagüeños auspicios, una nueva pulquería (civilizacion al mármol). La orgía duró hasta las diez de la noche, hora en que la autoridad recogió tres cadáveres cubiertos de sangre y multitud de ebrios que reñian encarnizadamente. Viva la libertad del pulque!

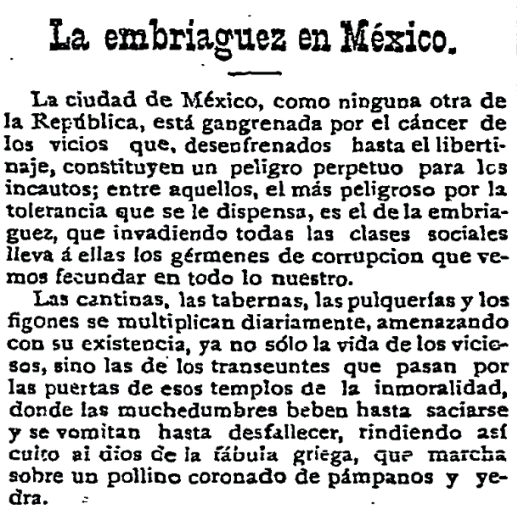
Imagen 2. *La Voz de México*, 1873.

de influencia de las clases imperantes en la ciudad. La palabra escrita encontraría un poderoso aliado en la prensa que estaba dispuesta a hacer del pulque y las pulquerías uno de los principales *chivos expiatorios* de todos los males sociales. Prensa que bajo la forma de un nuevo subgénero periodístico que explotaba los hechos de violencia y sangre, dio rienda suelta a su pluma y posteriormente a la imagen, para dejar claro que el pulque además de todo lo anterior, era literalmente una cuestión de vida o muerte. (Véase imagen 2).

Prensa de época versus el pulque

Dentro de este contexto se vivía un proceso revolucionario y una nueva clase política emergía. Por ende, todo lo que representara al viejo régimen debía ser atacado. La pugna era contra la llamada *Aristocracia Pulquera* cercana al porfirismo, quien promovía el cultivo del maguey y los estudios científicos en torno al pulque, cuestiones que incomodaban incluso a sus compañeros de clase. La crisis de la industria pulquera se agudizó por otros factores como la disolución de la Compañía Expendedora de Pulques en 1914, el colapso del ferrocarril (su principal medio de distribución) y el reparto agrario de las haciendas en 1917 (M. Ramírez, 2012: 14). (Véase imagen 3).

Una nota de 1888 del periódico *El Tiempo*, dedica un extenso artículo titulado *La embriaguez en México*, donde dice: "Las pulquerías son las garitas donde están apostados el escándalo y



La embriaguez en México.

La ciudad de México, como ninguna otra de la República, está gangrenada por el cáncer de los vicios que, desenfrenados hasta el libertinaje, constituyen un peligro perpetuo para los incautos; entre aquellos, el más peligroso por la tolerancia que se le dispensa, es el de la embriaguez, que invadiendo todas las clases sociales lleva á ellas los gérmenes de corrupcion que vemos fecundar en todo lo nuestro.

Las cantinas, las tabernas, las pulquerías y los figones se multiplican diariamente, amenazando con su existencia, ya no sólo la vida de los viciosos, sino las de los transeuntes que pasan por las puertas de esos templos de la inmoralidad, donde las muchedumbres beben hasta saciarse y se vomitan hasta desfallecer, rindiendo así culto al dios de la fábula griega, que marcha sobre un pollino coronado de pámpanos y yedra.

Imagen 3. *El Tiempo*, 1888.

el libertinaje. No hay inmoralidad que no se perpetre en ellas; no hay crimen del pueblo bajo que no salga de esos antros".[5] Palabras que describen muy bien el clasismo y las pretensiones moralizantes de los grupos en el poder, donde además, se pretende demostrar que las pulquerías son potenciales espacios del crimen. No obstante, sería *El Imparcial, diario de la mañana*, considerado el primer periódico de masas en una época en la que las estimaciones más optimistas señalan que apenas el 30% de la población sabía leer y escribir (Ortíz & Duarte, 2010: pp. 5-6), quien emprendería la embestida más feroz contra las pulquerías publicando a manera de sección, casi una cuarentena de notas, destacando la columna *Tragedias de Pulquería* en 1901. En ella se explotaban hechos como homicidios, riñas, delitos, escándalos y demás calamidades que acontecían en los espacios de consumo de pulque (M. Ramírez, 2012: 63). A continuación mostraré algunos ejemplos de lo que se escribía en dicha columna. El primer ejemplo describe a un grupo de amigos que visitando pulquerías confrontan a los transeúntes, terminando en una discusión con desenlace casi fatal:

> Por el rumbo de la Soledad de Santa Cruz, andaban paseando ayer en la tarde, varios individuos que frecuentaban cuantas pulquerías encontraban a su paso (…) Comenzaron a provocar a transeúntes (…) Acertó a pasar cerca del grupo, Jesús Morales que fue insultado. Morales contestó con insultos, y entonces tomó la cuestión por suya uno de los ebrios, llamado Antonio Cruz Parlón, quien sacando una pistola, disparó casi a quema ropa un tiro sobre Morales (…) El culpable fue aprehendido y desarmado. El herido pasó al hospital.[6]

El segundo ejemplo detalla un altercado que terminó en homicidio entre dos compañeros de trabajo. El homicida se encontraba bajo los efectos de la embriaguez derivada de su estancia en una pulquería. A continuación transcribo un pequeño fragmento:

> Cuando se le quiso poner en pie [al detenido], se vio que se encontraba muy ebrio y desde luego confesó que él era el autor del delito (…) Entre Vega y Torres, había resentimientos anteriores, exacerbados ayer por las frecuentes libaciones que en varias pulquerías del rumbo había hecho el matador, quien según dictamina el facultativo, se encontraba en el segundo periodo de ebriedad.[7]

Por último reseño una nota de *El Universal* en la cual se consigna un caso de suicidio dentro de una pulquería:

> En la pulquería "El Abismo" situada en la esquina de la calle plazuela de Belen [sic] tuvo lugar un nuevo caso de suicidio la mañana del viernes último. Un hombre llamado Antonio Chimal en el momento de entrar a la citada pulquería se causó en el tórax una profunda cuchillada. Conducido a la 6a Inspección no tuvo tiempo más que para decir que se quitaba la vida porque le aburría. Fué [sic] trasladado al Hospital donde murió.[8]

5 El Tiempo. *La embriaguez en México* (24 de marzo de1888).

6 El Imparcial, diario de la mañana. *Tragedias de pulquería* (11 de enero de 1901).

7 El Imparcial, diario de la mañana. *Tragedias de pulquería. Un homicidio en la Estampa de la Balvanera* (1 de febrero de 1901).

8 El Universal. *Un nuevo caso de suicidio* (25 de junio de 1899).

El objetivo era claro para la prensa: maximizar los hechos violentos en las pulquerías para llamar la atención de la sociedad en general y sobre todo, el de las autoridades para que terminaran cerrándolas. Podemos considerar que la estrategia fue exitosa en cierta medida, ya que para 1890 se estima que existían 1,390 pulquerías, y para 1903 sólo 900 (García, 2012: 36).

Herencia de las campañas mediáticas. Nota Roja pulquera

Las notas sobre información relacionada con violencia y hechos de sangre son tan viejas como la noticia escrita misma, y su germen lo encontramos en las llamadas *Hojas Volantes* apenas dos años después del origen de la imprenta en la Nueva España: "Una de las funciones era la de informar hechos relacionados con armas, muertos o ceremonias fúnebres de monarcas españoles; en ocasiones simplemente para difundir hechos monstruosos e inauditos; crímenes y ejecuciones" (Reyes, 2004: 6). El término *Noticia Roja* aparece en los boletines de la Santa Inquisición y se referían a las resoluciones de los juicios y donde se empleaba el símbolo del sello rojo del Santo Oficio cuando ejecutó a cientos de "alborotadores y ebrios" que cometían delitos "contra de la fe y las buenas costumbres" (Guerrero, 2017: 18).[9] (Véase imagen 4).

Para Guerrero, "la nota roja no solo es la enunciación de lo violento de forma descarnada y satírica como persiste en el imaginario popular, sino que se define por distintas formas de enunciación a las que se pueden llamar modelos narrativos" (2017: 331). Dentro de las narrativas periodísticas, los acontecimientos oscuros de las sociedades así como los aspectos oscuros de los individuos, han tenido amplia audiencia que va más allá de lo informativo. La información del hecho en sí, aunado a la explotación de la imagen del mismo que en muchas ocasiones funciona como anzuelo de venta, encuentran su nicho en el morbo de un público ávido de este tipo de contenidos, "sucesos en que interviene la violencia, es decir, crímenes sangrientos, accidentes, la pérdida de la vida, conflictos pasionales, detenciones, investigaciones, procesos judiciales y legislaciones penales; además, de catástrofes naturales, atentados a la salud, incluyendo suicidios y seguridad pública" (Reyes, 2004: 19). Todo lo anterior constituye la amplia temática de la nota roja. El uso del lenguaje es característico:

CRIMEN NUNCA VISTO!

Tomás Sánchez, barbero que está establecido en Saltillo, degüella á su tierna é indefensa hija de 11 años de edad, declarando dicho individuo haber cometido otro repugnante crímen en la persona de la referida niña.

Datos tomados de los números 2,038 y 2,044 de "El Imparcial" Tomo XII.

El día 16 de Abril del año de 1902, y á las cinco y cuarto de la mañana ocurrió en la ciudad de Saltillo el horripilante suceso que vamos á referir:

Don Tomás Sánchez era un individuo bastante timorato, y visto en aquel lugar como un sujeto de intachable conducta por su aparente moralidad y sentimientos profundamente religiosos. Este señor, barbero de oficio, vivía en una accesoria sólo con su hija, niña de 11 años de edad y llamada María Sánchez. El día á que nos referimos, Tomás Sánchez se fué á misa de 5, dejando dormida á la niña y cerrada la puerta con un buen candado. Al regresar del templo el referido padre abre su accesoria y á pocos minutos sale dando gritos y se dirije á la autoridad, exponiendo que al regresar de la Iglesia, había encontrado á su hija completamente degollada, es decir separada la cabeza casi del cuerpo y que aquel horrible crímen supone que ha sido perpetrado por Juan Sosa, hombre de antecedentes malísimos. La Justicia se trasladó al lugar del crímen y en efecto ven á la pobre niña degollada; remitiéndola al Hospital para su autopsía.

El motivo del crímen se dijo que fué probablemente debido al deseo de hacer desaparecer á aquella niña por cuestiones de intereses. Por de pronto fué aprehendido el presunto criminal; pero después pasados más días se adquirieron noticias que hacen más horrorosos aún los acontecí-

Imagen 4. Ejemplo de Hoja Volante, 1982.

9 Referencia histórica de María del Carmen Riuz Castañeda, citada en el texto indicado. Otra historia sobre el origen del término señala la noticia publicada en *El Occidental* de 1889 sobre el asesinato del militar Ramón Corona Madrigal en Jalisco, donde se imprimió sobre las hojas una mano de color rojo.

> Los textos que acompañan a los recuadros y fotografías suelen ser explicativos y, por su crudeza, se cargan inevitablemente de una dosis de humor negro (...) Se tiende a algunos juegos de palabras, doble sentido, localismo o usos de la lengua popular (Reyes, 2004: 141-142).

en suma, lo tragicómico.

Si bien alrededor de la mitad del s. xx la narrativa de la nota roja presentó un tratamiento literario de los sucesos, después de la década de los 60s adquirió una forma académica aprendida en las escuelas de periodismo, además de tener una connotación política donde era importante mostrar a la sociedad que las autoridades combatían los crímenes. Tiene un valor en sí misma: "Debe publicarse, porque de no hacerlo sería ignorar deliberadamente un vasto sector de acontecimientos sociales" (Reyes, 2004: 19). Son acontecimientos que reflejan "la descomposición social, la desigualdades económicas y testimonio de un Estado fallido" (Guerrero, 2017: 3). La formula es: "*Todo hecho delictuoso que, mientras más escandalo cause, más interesante resultará para la población*".[10]

En sintonía con lo anterior, es fácil imaginar que la explotación de los acontecimientos negativos ocurridos en espacios como bares, giros negros o pulquerías, encuentren un terreno fértil para la nota roja. En palabras de un foto periodista el tema de los accidentes a causa del alcohol es común.[11] La mala imagen que tenían el pulque y las pulquerías realmente no se modificó en el devenir del s. xx. Se pueden encontrar ejemplos tanto en archivos de carácter policiaco como en la prensa escrita. En el amplio estudio de Guerrero-Casasola (2017) sobre la nota roja en la prensa mexicana, el autor señala que "en la larga pesquisa de notas rojas no se encontró una sola asociada al whisky o entre 'caballeros distinguidos' " (p. 94).

En toda la primera mitad del s. xx persisten una variedad de discursos de carácter médico y pedagógico promovidos por el gobierno en contra de consumo de alcohol en general y del pulque muy en particular debido a su consumo generalizado en la población, afirmando que "algunas personas con una sola copa de tequila, o vaso de cerveza o pulque, podían perder totalmente los estribos, reñir, e incluso matar" (Rojas, 2019: 112). En este momento la prensa además de su histórica postura anti pulquera, pasa a ser tribuna de médicos y criminólogos a favor de las campañas antialcohólicas e higienistas en columnas de periódicos como *El Universal, Excélsior* o *El Nacional* (Rojas, 2019: 120).

Fue durante el Cardenismo (1934-1940) que se impulsaron las mayores ofensivas antialcohólicas donde las restricciones para los centros de consumo así como las fuertes campañas en los medios y eventos organizados por los gobiernos impactaron en la cantidad de pulquerías existentes. El discurso de *deporte y salud vs alcoholismo*, imperó durante este periodo (Rojas, 2019: 219). El gobierno posterior al cardenismo heredó la línea en contra del vicio y la bebida en vísperas de la segunda guerra mundial utilizando el discurso antialcohólico como aliciente a favor de la seguridad nacional bajo la premisa de que el Estado necesitaba de individuos fuertes y sanos para cualquier eventualidad; es en este periodo donde surge el servicio militar obligatorio, así mismo, resulta interesante que se mantuvieron bajo vigilancia a los centros de vicio ya que se consideraban lugares propicios para la conspiración contra el gobierno por parte de grupos nacionales y extranjeros (Rojas, 2019: 225).[12] (Véase imagen 5).

El pulque para la sociedad posrevolucionaria fue incómodo y representaba rezago histórico. Sus consumidores aficionados -*Los Hombres Sin Miedo*- encarnan conductas primitivas y violentas derivadas de la embriaguez, "*en la pulquería*

10 Lilia Franco Ocampo. *La nota policiaca y el amarillismo*, p. 10. Citado Reyes, 2004, p. 20. Las cursivas son mías.

11 Entrevista a Alonso Martínez Díaz. *Amarillismo pero profesionales*. En Reyes, 2004, p. 143.

12 En esta época surge el primer grupo de Alcohólicos Anónimos en México, 1946.

Imagen 5. *La Semana Ilustrada*, 1947.

no se aspira a lo moderno, no se juega a dibujar el infierno en las paredes porque ya lo es" (Guerrero, 2017: 94).[13] Resulta significativa una nota de 1934 aparecida en *El Nacional* titulada *Los dramas del alcoholismo: 6 heridos en una pulquería*, donde se ilustra el alcance de una riña comenzada por dos personas, formándose dos bandos de contendientes y atacándose "con todo lo que hallaron a mano provocando un espectáculo dantesco". Dicha gresca se apaciguó sólo con la intervención de dos policías con pistola en mano (Rojas, 2019: 299). En cuanto a las ubicaciones y espacios:

> La violencia y las transgresiones a la ley eran comunes en los negocios de venta de alcohol (…), particularmente los delitos de sangre que llenaban las páginas de la nota roja con noticias sobre lesiones y homicidios ocurridos en pulquerías y cabarets ubicados principalmente por el centro y el poniente de la capital (Núñez, 2013:146).

13 Irónicamente existió al menos una pulquería con el nombre de *El Infierno*, se ubicaba en la zona de Tacubaya. Las cursivas son mías.

Haciendo un análisis de los expedientes criminales y de la nota roja de la época sobre las causas de las riñas derivadas en homicidio en el "espacio de sociabilidad masculina" pulquería o cantina, destacan: "sentimiento de bravuconería, desafíos explícitos, ofensas de palabra, malos entendidos en estado de ebriedad, deshonor, estallidos de descarga, conflictos por cuestiones de propiedad, demostraciones de fuerza física y derroche de valentía" (Núñez, 2013: 151).

En 1952 la administración del regente de hierro, Ernesto Uruchurtu, ordenó cerrar cerca de 200 pulquerías en todas las zonas de la ciudad, así como cabarets y demás lugares de esparcimiento de las clases populares "bajo la campaña por la decencia" (El Tinacal, 2012: 29), (Guerrero, 2017: 91). Vecinos de la colonia Magdalena Mixhuca, emitieron una queja dirigida hacia el presidente Adolfo López Mateos en 1961 contra la pulquería *La Bella Carolina* (en funcionamiento actualmente). En la acusación se pueden ver condensadas las

Imagen 6. *El Gráfico*, 2015.

características negativas que se han venido enunciando a largo de este texto: "expresa su molestia hacia los vendedores ambulantes o tianguistas descrito como 'vendedores mugrosos' que han invadido el entorno 'con su chorro de hijos', aunado 'al foco de inmoralidad y repugnancia' que constituye la pulquería". Además de que se acusaba al propietario de sobornar a las autoridades para permitirle continuar con el negocio, en el que además, se han cometido *crímenes de sangre* (El Tinacal, 2012: 31).

En este contexto no es de extrañar que en los últimos años tengamos numerosos ejemplos categóricos sobre nota roja pulquera. Para finalizar, mostraré tres de ellos bajo el siguiente esquema: Nombre del periódico en cursivas, fecha, titulares en negritas, lugar, descripción general del evento, entre comillas transcripción de algunas frases ilustrativas y la imagen de la nota del periódico.

* Periódico *El Gráfico*. 9 de agosto 2015. Ecatepec, Estado de México. **Pulque Rojo. Masacran a comensales de pulcata.** Dos sujetos entran al establecimiento y disparan contra el dependiente y los clientes que se encontraban en el lugar, dejando un saldo de 5 personas muertas y 2 heridas (en la nota dice 4, pero después murió uno de los heridos). Se presenta la policía municipal, estatal y el ejército. Sin detenidos. Texto a resaltar: "En una atmósfera de olor a pulque, cerveza y humo de cigarro, los clientes (...), fueron sorprendidos por al menos dos sujetos armados. Dentro de la pulquería todo era caos, sangre y casquillos percutidos". (Véase imagen 6).

* Periódico *¡Pásala!* 23 de abril de 2018. Tlalnepantla, Estado de México. **Homicidio pulcoso. Discusión entre borrachos en una pulquería de Tlane termina a balazos, con saldo de 4 muertos.** Señala que varios hombres se encontraban bebiendo y las bromas entre ellos escalaron a balazos a pesar de los intentos de la señora encargada del lugar para calmar la situación. Texto a resaltar: "Preparan curado de jitomate. Al calor de los pulques, varios hombres que convebian [sic] pasaron de las bromas a los golpes y de los golpes a los balazos". (Véase imagen 7).

Imagen 7. *¡Pásala!*, 2018.

Imagen 8. *Metro*, 2021.

* Periódico *Metro*. 25 de enero de 2021. Iztapalapa, CDMX. **Curado de sangre. Lo matan a balazos mientras tomaba unos pulques, en Iztapalapa**. Un sujeto que se encontraba tomando en una pulquería del pueblo de Santa Cruz Meyehualco,[14] es asesinado de varios balazos a unas cuadras de la misma. Texto a resaltar: " 'No es cierto, no está muerto', gritó un hombre en estado de ebriedad al ver a su amigo con el torso atravesado por al menos un impacto de bala. 'Yo lo vi, estaba echándose unos pinches pulques', gritó un hombre que en estado de ebriedad no podía creer lo que había pasado. Según reportes preliminares el hombre estaba tomando bebidas embriagantes en compañía de otros sujetos".[15] (Véase imagen 8).

Reflexiones finales

El estado de embriaguez inducido por la bebida nacional, otrora entendido como la fuerza de los *innumerables conejos* con sus innumerables maneras de ser dentro de los cuerpos de quienes lo ingerían siendo además canal de comunicación con las divinidades, pasó a ser considerado causa y consecuencia de todos los problemas sociales, incluidos la degeneración de la raza, el detrimento mental y el deterioro espiritual. Al ser valorado como un elemento propio del pasado *de los vencidos* que evocaba las tradiciones de los pueblos originarios incompatibles con la nueva realidad del país, pasó a ser atacado por diversos grupos sociales influyentes como los científicos y los hombre de leyes con beneplácito de las autoridades en turno e incluso embestido por las mismas. La estimación negativa e histórica que ha tenido el pulque a través de las diversas etapas después de la Conquista, sirvieron de antesala ideológica y discursiva para su tratamiento sensacionalista en la prensa, que desde su origen, fungió como un canal muy efectivo para su promoción. Valiéndose del escandalo, el sensacionalismo y el morbo de los eventos violentos que si bien es cierto ocurrían en las pulquerías, no eran exclusivos de ellas y ni del sector popular que las frecuentaba.

La prensa hallando en la nota roja la forma ideal para implantar en la sociedad dichas opiniones, no escatimó en la cantidad de noticias, así como en echar mano de la inventiva y la creatividad literaria constatada a través de una revisión documental como la efectuada; como si se quisiera insinuar que el hecho de que haya pulque involucrado en los eventos criminales y de sangre fuese un agravante, o inclusive, la bebida fuese la única culpable de desatarlos.

14 Del náhuatl "lugar alrededor de maguey". Esta nota en particular cobra aún más impacto al ser un pueblo originario de Iztapalapa donde históricamente ha existido consumo de pulque hasta el día de hoy.

15 Según la Encuesta de Seguridad Pública Urbana de marzo 2021 publicada por el INEGI, Ecatepec es la 2a ciudad con mayor percepción social sobre inseguridad. Tlalnepanta e Iztapalapa que también aparecen en las notas presentadas, ocupan el 12° y el 13° respectivamente de un total de 81 ciudades del país. Consultado el 26 de abril de 2021, de https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2021/ensu/ensu2021_04.pdf.

Parece que aún quedan los fantasmas de esas ideas clasistas y racistas contra el pulque. Cuestión totalmente inmerecida para una bebida que además de poseer una amplísima cantidad de manifestaciones culturales vivas e históricas, es un elemento versátil y nutrimental del patrimonio gastronómico mexicano. Con este trabajo no se buscó maximizar y exhibir dichos acontecimientos -esa es tarea de la nota roja-, sino simplemente consignar un pequeño fragmento que también es parte de la historia del pulque, y por lo tanto, tiene un valor intrínseco en documentarse.

Referencias

El Tinacal, colectivo. (2012). Los Recuerdos del Porvenir. Las pulquerías de la Ciudad de México. México: PACMYC, Secretaría de Cultura del Distrito Federal.

García, E.. (2012). Los pasos de Federico Sánchez Fogarty en México: un precursor de las relaciones públicas. Revista Mexicana de Comunicación, 132, pp.35-41.

Guerrero, J.. (2017). Nota roja: la narrativa del crimen en el periodismo mexicano. Tesis de doctorado. Universidad de Salamanca.

Núñez, S.. (2013). La violencia, el pulque y la muerte: criminalidad y castigo en México entre 1920-1940. 15 de abril de 2021, de Revista Historia 2.0, Conocimiento histórico en clave digital, 5. Sitio web https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4410521.pdf.

Ortiz, A. & Duarte, M.. (2010), El periodismo a principios del siglo xx (1900-1910). Revista Pilquen, 12, pp.1-9.

Ramírez, M.. (2012). El rey del pulque: Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera. México: Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM.

Ramírez, R.. (2018). La querella por el pulque: auge y ocaso de una industria mexicana, 1890-1930. México: El Colegio de Michoacán.

Reyes, N.. (2004). El manejo de la nota roja vs el uso de la nota sensacionalista/amarillista en la prensa escrita, tesis de licenciatura en ciencias de la comunicación, México: UNAM.

Rojas, O.. (2019). La metrópoli viciosa: alcohol, crimen y bajos fondos. Ciudad de México, 1929-1946. México: Coordinación General de Estudios de Posgrado, UNAM.

Taylor, W.. (1987). Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas. México: FCE.

Fuentes hemerográficas

Hemeroteca Nacional de México:

Periódico *El Imparcial*.

Periódico *El Universal*.

Periódico *El Tiempo*.

Acervo personal:

Periódico *El Gráfico*.

Periódico *El Metro*.

Periódico *¡Pásala!*

El pulque como elemento de identidad y reservorio de diversidad bio-cultural

Gonzalo D. Álvarez Ríos[1], Carmen J. Figueredo-Urbina[2] y Alejandro Casas[3]

De acuerdo a las evidencias líticas, la extracción de savia del maguey para su consumo fresca (aguamiel) y fermentada (pulque) se remonta al menos 2,300 años (Fournier, 2007). Desde entonces, múltiples culturas originarias del territorio que actualmente conforma México han utilizado esta bebida con fines alimenticios, pero también rituales y recreativos (Olivier, 2000).

En la actualidad la extracción de aguamiel y elaboración de pulque se extiende por dos terceras partes de México exceptuando la región noroeste y las penínsulas, reportándose el uso esporádico o frecuente de 46 especies del género *Agave* para este propósito (Colunga-GarcíaMarín *et al*., 2017).

Esta enorme diversidad biológica de agaves se debe a que México es centro de origen y de diversificación de este grupo de plantas (Colunga-GarcíaMarín *et al*., 2017). A la diversidad biológica del pulque debemos agregar la diversidad de las comunidades microbianas presentes en la fermentación del aguamiel. Se han reportado 26 géneros de bacterias en aguamieles y pulques de México, sobresaliendo los géneros *Lactobacillus*, *Leuconostoc* y *Acetobacter*. Así como ocho géneros de levaduras, siendo *Saccharomyces* y *Kluyveromyces* los más frecuentes (Villarreal Morales *et al*., 2019; Chacón-Vargas *et. al*., 2020).

Los agaves y microorganismos mencionados han sido manejados por múltiples grupos humanos desde épocas remotas y en la actualidad para grupos mestizos e indígenas (Nahuas, Mazahuas, Mixtecos, Zapotecos, Ixcatecos, Hñähñus, Purhépechas, Ngiwas entre otros) el aguamiel y el pulque son un importante recurso, para autoconsumo, como un recurso para el intercambio (trueque) o como fuente de ingresos económicos al venderlo (Bruman, 2000; Fournier, 2007; García-Valenzuela, 2011; Marroquín, 2012; Blas-Yañez *et al*., 2018).

Esta diversidad de contextos en las cuales se elabora y consume pulque permite que no se constituya al pulque como una entidad homogénea, sino repleta de matices y particularidades, por lo que existen muchos pulques.

Los pulques en su relación histórica con los pueblos de México y mediante las diferencias sutiles pero fundamentales, en las que se elabora y consume, va tejiendo identidades locales, en un cotidiano y profundo proceso de auto-reconocimiento y diferenciación del nosotros del los otros. La identidad intrínseca del pulque no existe, son las personas quienes se la otorgan a través de las formas y móviles de su consumo. Somos lo que comemos, y también lo que bebemos.

En este sentido cada localidad productora de pulque y cada grupo de consumidores desarrollan un gusto histórico del pulque. El gusto histórico es una serie de normas culturales que de manera colectiva y a través del tiempo dictan cómo debe de ser y saber una bebida o alimento, en el caso del pulque, los métodos de preparación y características que deben tener para que el pulque sea sabroso, auténtico, legítimo, limpio, de calidad, etc. (Delgado-Lemus, 2020). Esta definición de criterios esta sujeta a las interpretaciones de cada colectivo y varia de región a región, así como temporalmente, por lo que para unas personas cierto pulque resulta muy dulce y empalagoso, para otros puede significar un pulque tierno e

1 Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, UNAM. Morelia, Michoacán, México.
2 Cátedras CONACyT, Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Mineral de la Reforma, Hidalgo, México.
3 Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, UNAM. Morelia, Michoacán, México.

ideal, o para lo que otros es un pulque demasiado viscoso y avinagrado, para otros es un pulque maduro y auténtico.

Para exponer estas sutiles distinciones entre los pulques, exploramos las diferencias de producción en dos localidades de Michoacán aledañas a la ciudad de Morelia y sus implicaciones en la construcción de identidades locales.

La localidad de Tarímbaro, es cabecera municipal del municipio del mismo nombre. Se ubica al norte de la ciudad de Morelia, siendo parte de la Zona Metropolitana de Morelia (ZMM). A pesar de que la región aun cuenta con una importante producción agrícola (maíz, hortalizas), esta ha disminuido gradualmente en la localidad debido a la expansión urbana de la ZMM, el aumento en las actividades terciarias y la oferta de servicios, por ello los espacios para la agricultura, incluyendo el cultivo de maguey para la elaboración de pulque son cada vez más reducidos.

Santiago Undameo está en el municipio de Morelia al suroeste de la ciudad. Las actividades agropecuarias aun están presentes en la localidad, cultivo de milpas y forrajes para el ganado que se cría, así como el cultivo del maguey para la elaboración de pulque.

En estas localidades se extrae aguamiel de las especies *Agave salmiana* var. *salmiana* llamada localmente maguey verde o maguey negro, *A. mapisaga*, el maguey listoncillo y en menor frecuencia *A. americana*, el maguey blanco o cenizo. Los magueyes se encuentran sembrados a las orillas de los caminos o como linderos de casas o parcelas donde se cultiva maíz, frijol, cebada y otros forrajes (Figura 1) (Álvarez-Ríos, Pacheco-Torres, *et. al.*, 2020).

En ambas localidades realizan de manera similar el capado de maguey, necesario para la extracción de aguamiel. La cual, a diferencia de otros estados, como Tlaxcala o Hidalgo, donde se deja madurar los magueyes capados hasta 8 meses, aquí la extracción de savia se realiza unas semanas después del capado. Una vez colectada la savia, se transporta a las casas de los productores donde en algún espacio destinado a la elaboración de pulque comienza su preparación. En esta fase se presenta la divergencia en técnicas de elaboración entre las comunidades (Álvarez-Ríos, Figueredo-Urbina, *et al.*, 2020b).

Figura 1. Hilera de maguey verde (*Agave salmiana* var. *salmiana*) a orilla de un camino en Santiago Undameo. El maguey de mayor tamaño está en producción de aguamiel. Foto de G. D. Álvarez-Ríos.

La elaboración del pulque en Tarímbaro, ocurre en cuartos frescos dentro de la casa, semejantes a una cocina, donde se encuentran unos tambos de plástico, generalmente de 20 l. En estos tambos se encuentra el *pie del pulque*. Este *pie* es un volumen de pulque alrededor de uno o dos litros y consiste en el sedimento derivado del pulque preparado el día anterior, el pie sirve para "que el aguamiel trabaje rápido, fermente, saca una espuma blanca y hasta se oye como trabaja, el pie hace que quede sabroso el pulque" (Doña Beatriz, com. pers., 2016). Los productores mezclan el pie con aguamiel fresca que se recolecta diariamente y después de tres horas de fermentación el pulque está listo para consumirse.

En Tarímbaro el pulque se consume generalmente natural, sin embargo, en celebraciones comunitarias como los carnavales previos a la cuaresma (febrero-marzo) se prepara el pulque guisado o guisadito. Para el cual se elabora una salsa con el chile seco guajillo a la que se le agrega el pulque, rodajas de naranja, cebolla y cilantro crudos (Figura 2). Esta bebida adquiere una coloración roja intensa por la salsa y resulta muy refrescante, aunque picosa. Esta manera de preparar el pulque guisado es una receta que llena de orgullo a los habitantes de Tarímbaro.

En Santiago Undameo después de colectar la savia, esta se pone en una olla al fuego, para darle un ligero hervor (no más de un minuto) (Figura 3). En cuanto el aguamiel comienza a hervir lo retiran del fuego y lo dejan enfriar, para después mezclarlo con el pulque añejo que aquí recibe el nombre de *semilla*. La savia colectada durante las mañanas se hierve y deja enfriar un par de horas para después revolver con la *semilla*, mientras que la recolectada en la tarde se hierve y se deja enfriar durante esa noche para agregarla en la mañana siguiente (Álvarez-Ríos, Figueredo-Urbina, *et al.*, 2020b).

Los productores de pulque hierven su aguamiel "para que no dé el carame, si no se cuece la aguamiel pica la garganta, como cuando sacas la aguamiel y te raspa el maguey en el brazo y eso te da harta comezón, pues así pero en la boca. Si uno la hierve ya se le quita el carame y queda sabroso el pulque" (Doña Rosa, com. pers., 2016). Los productores afirman que el aguamiel provoca un ligero escozor en la garganta, el carame, y para eliminar esa sensación es necesario hervirlo. Con esta práctica logran que el aguamiel y el pulque sepan como a ellos les gusta, que *no de carame o no pique*. El aguamiel hervido además de ser más dulce, es menos ácido, ya que el ácido láctico contenido se evapora al aumentarse la temperatura, reduciendo así la acidez. Microbiológicamente con el hervor se eliminan casi en su totalidad

Figura 3. Hervido de aguamiel en Santiago Undameo. Foto de Lucía Pérez-Volkow.

Figura 2. Pulque guisadito en Tarímbaro. Foto de J. Manuel Lara-Martínez.

los microorganismos contenidos en el aguamiel, pero al mezclarse con la semilla, se incorporan las comunidades microbianas necesarias para su fermentación (Tabla 1).

Tabla 1. Características del aguamiel antes y después del hervido en Santiago Undameo. Con información de Álvarez-Ríos *et al*. 2020b, consultar para ver a detalle.

	Aguamiel	Aguamiel hervida
Concentración de azúcar (º Brix)	9.8	11.7
pH	6.2	7.3
Acido láctico (gr/100 ml)	0.2	0.05
Bacterias ácido lácticas (millones UFC)	298	7

Esto genera que en Santiago Undameo el pulque posee la tendencia a un menor número de cepas de microorganismos que en Tarímbaro —donde no se hierve—, pero las cepas establecidas se encuentran en mayor número comparadas con las reportadas en los pulques de Tarímbaro, que tienen mayor número de cepas pero en menores abundancias (Tabla 2) (Álvarez-Ríos, Figueredo-Urbina, *et al*., 2020b).

Tabla 2. Características microbiológicas del pulque en Santiago Undameo y Tarímbaro. Con información de Álvarez-Ríos et al. 2020b, consultar para ver a detalle.

	Santiago Undameo	Tarímbaro
Bacterias ácido lácticas		
Millones de UFC	316	190
Riqueza de cepas	3	4.2
Levaduras		
Millones de UFC	252	147
Riqueza de cepas	1.8	3

Con los efectos mencionados el aguamiel hervido aumenta su digestibilidad, obteniendo atributos que no tendría sin el hervor, siendo ésta una estrategia para otorgarle a la savia nuevos atributos de acuerdo al gusto histórico desarrollado en Santiago Undameo. El hervor del aguamiel es una práctica que, además de sus implicaciones en las características físicas, químicas y microbiológicas, es relevante y necesaria para preparar un buen pulque que represente e identifique a la comunidad.

En la elaboración de bebidas fermentadas resulta clave la emergencia de un perfil organoléptico diferente al del sustrato no-fermentado. Esta generación de nuevas características (olores, sabores, texturas) es lo que perpetúa la constante innovación en el aprovechamiento de recursos. Algunos ejemplos de esto en el pulque, es la adición de flores de la hierba del pollo (*Commelina tuberosa*) para teñir el pulque de azul, agregar los frutos de pirul (*Schinus molle*) para otorgar un aroma perfumado al pulque o los múltiples sabores de los curados que día con día incrementan su diversidad gracias a la inagotable creatividad de los jicareros en las pulquerías (Castelló, 1996; Bruman, 2000).

El guisadito y el hervor del aguamiel son valiosas formas de preparar y consumir el pulque para los habitantes de cada localidad; su importancia cultural reside en que estas formas permiten construir una identidad en torno al pulque, lo que diferencia a unos *nosotros* de unos *otros*. A pesar de la cercanía entre estas localidades (40 km), cada localidad pulquera cuenta con rasgos que las identifica y distingue.

Mismo fenómeno ocurre entre grandes regiones, por ejemplo, Tlaxcala, donde la fermentación de pulque implica una serie de re-inoculaciones al pulque con aguamiel, de dos o más veces al día durante varios días, hasta que el pulque se vuelve *maduro*, es decir con el tiempo hay una acumulación de polímeros derivados del metabolismo de bacterias principalmente del género *Leuconostoc*, que le otorgan cierta viscosidad, además resultan pulques más ácidos, poco dulces y

con una mayor concentración de alcohol, contrario a lo que sucede con los pulques michoacanos aquí descritos, donde la fermentación de tan solo tres horas, genera un pulque con un perfil completamente distinto, muy dulce, poco porcentaje de alcohol y una consistencia ligera, donde la viscosidad no figura (Escalante *et. al*., 2016; Álvarez-Ríos, Figueredo-Urbina, *et. al*., 2020a; 2020b).

Esta paleta de condiciones para elaborar y consumir pulque representa un importante reservorio y promotor de la diversidad biológica —mediante el cultivo de diferentes especies y variedades tradicionales de maguey, y el manejo de comunidades microbianas— y cultural —a través de las diferentes expresiones del cómo y el por qué del pulque. La identidad como construcción cultural constituida por las colectividades sociales pretende distinguir el *nosotros* del *otros* (López, 2013), por ello, resaltamos el papel del pulque como uno de los componentes de la cultura e identidad de las comunidades de México, porque en Santiago Undameo como en Tarímbaro y en cada lugar que se jacte de hacer pulque: "Aquí nosotros hacemos bien el pulque… no como en otros lados" (Doña Antonia, com. pers., 2016).

Referencias

Álvarez, D., Figueredo, C. & Casas, A.. (2020a). Sistemas de manejo de maguey pulquero en México. Etnobiología, 18 (2). https://revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/377

Álvarez, G., Figueredo, C. & Casas, A.. (2020b). Physical, Chemical, and Microbiological Characteristics of Pulque: Management of a Fermented Beverage in Michoacán, Mexico. Foods, 9(3), 361. https://doi.org/10.3390/foods9030361

Álvarez-Ríos, G. D., Pacheco-Torres, F., Figueredo-Urbina, C. J., & Casas, A.. (2020). Management, morphological and genetic diversity of domesticated agaves in Michoacán, México. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 16(1), 3. https://doi.org/10.1186/s13002-020-0353-9

Blas, S., Thomé, H., Vizcarra, I. & Espinoza, A.. (2018). Street sale of pulque and sociospatial practices: A gender perspective in central Mexico. Journal of Ethnic Foods, S2352618118301719. https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.10.005

Bruman, H.. (2000). Alcohol in Ancient Mexico. University of Utah Press.

Castelló, T. (1996). El pulque azul. Las huellas de una flor. Arqueología Mexicana, 18, pp.64-66.

Chacón, K., Torres, J., Giles, M., Escalante, A. & Gibbons, J.. (2020). Genomic profiling of bacterial and fungal communities and their predictive functionality during pulque fermentation by whole-genome shotgun sequencing. Scientific Reports, 10(1), 15115. https://doi.org/10.1038/s41598-020-71864-4

Colunga, P., Torres, I., Casas, A., Figueredo, C., Rangel, S., Delgado, A., Vargas, O., Cabrera, D., Zizumbo, D. & Aguirre, X.. (2017). Los agaves y las prácticas mesoamericanas de aprovechamiento, manejo y domesticación. Domesticación en el continente americano, 2, pp.273–308.

Delgado, A.. (2020). Mezcalla. Tradición y cultura del mezcal michoacano. México: Universidad Autónoma Metropolitana.

Escalante, A., López, D., Velázquez, J., Giles, M., Bolívar, F. & López, A.. (2016). Pulque, a Traditional Mexican Alcoholic Fermented Beverage: Historical, Microbiological, and Technical Aspects. Frontiers in Microbiology, 7. https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01026

Fournier, P.. (2007). Los hñähñü del Valle del Mezquital: Maguey, pulque y alfarería. México: inah.

García, M.. (2011). Etnoecología de los Agaves (Agavaceae) en la comunidad Ngiwa (Popoloca) de los Reyes Metzontla, Puebla, México. Tesis de Maestría. Colegio de Postgraduados.

López, A.. (2013). Cosmovisión, identidad y taxo-

nomía alimentaria. Memoria del simposio Identidad a través de la cultura alimentaria (11-38). México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

Marroquín, A.. (2012). La ciudad mercado. Tlaxiaco. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Olivier, G.. (2000). Entre transgresión y renacimiento, el papel de la ebriedad en los mitos del México antiguo. En Navarrete, F. El héroe entre el mito y la historia (101–121). México: Centro de estudios mexicanos y centroamericanos. https://doi.org/10.4000/books.cemca.1327

Villarreal, S., Enríquez, M., Michel, M., Flores, A., Montañez, J., Aguilar, C. & Herrera, R.. (2019). Metagenomic Microbial Diversity in Aguamiel from Two Agave Species During 4-Year Seasons. Food Biotechnology, 33(1), pp.1–16. https://doi.org/10.1080/08905436.2018.1547200

El Palmillo, sitio zapoteca predilecto para el consumo de maguey durante el Clásico y Posclásico mesoamericano

Gary M. Feinman, Linda M. Nicholas, Ricardo Higelin Ponce de León, Itzel Chagoya Ayala[1]

En el presente texto se muestra la evidencia e importancia que tuvo el maguey (*agave spp.*) en las sociedades prehispánicas, en especial el caso del sitio El Palmillo que se localiza frente al actual poblado de Santiago Matatlán, Oaxaca, México. Cabe mencionar que este municipio es considerado actualmente como la capital mundial del mezcal. El sitio cuenta con varios elementos que lo llevaron a ser un lugar predilecto para el aprovechamiento general de las plantas xerófitas, pero en especial su consumo como complemento de la dieta de los zapotecos que habitaron el lugar.

Sitio arqueológico

Se localiza al sureste del Valle de Tlacolula (figura 1), sobre una cresta prominente que oscila entre los 1760 a 2010 msnm., con vista al actual poblado de Santiago Matatlán. "Está por debajo de El Nueve Puntas […], los pobladores actuales nombran al lugar 'Cerro de Sangre' por su nombre en zapoteco '*Taa Guiil Reiñ*'" (Feinman & Nicholas, 2004: 24-25). El sitio se desarrolló sobre suelos calcáreos con un clima cálido semiseco, las fuentes freáticas cercanas son: La Colorada, Río del Nopal y Guiruzareni, además de *Guiuxhalaxhe* (Camino a la Presa).

Figura 1.

La zona es considerada como una de las más áridas dentro del valle, por lo que la agricultura de temporal no bastaría para tener una cosecha racional para los habitantes del sitio (Linda Nicholas 1989 citado por Feinman y Nicholas, 2010, 2020). Las plantas xerófitas como el nopal (*Opuntia* spp.), el maguey (*Agave* spp.) y la yuca o palmillo (*Yucca periculosa*) fueron útiles proporcionando alimento, medicina u otros bienes, como fibra (Feinman, *et. al*., 2007:38-50; Feinman & Nicholas, 2020).

Por su parte, los restos óseos fáunicos provenientes de los depósitos de basura doméstica, dan muestra de la variedad de animales con los que se relacionaron los zapotecos de este lugar, destacan el perro doméstico (*Canis familiaris*), venado (*Odocoileus virginianus*), guajolote (*Meleagris gallopavo*) y conejo (*Sylvilagus* spp. citado por Lapham, *et. al*., 2013); y en menor porcentaje diversos mamíferos, roedores, reptiles y aves.

En cuanto a los trabajos realizados en el sitio, a partir de 1997 inició el proyecto "El Palmillo: una perspectiva doméstica del periodo Clásico en el Valle de Oaxaca", en el cual se registraron las más de 1400 terrazas que componen el sitio, se excavaron y recuperaron 117 individuos, principalmente de patios, debajo del piso de los cuartos, o en las paredes de las terrazas, la mayoría de los entierros contenían pocos artefactos como ofrenda, y las inhumaciones corresponden a hombres,

1 Estudia Arqueología en la ENAH. De 2017 a 2018 se desempeñó como becaria del proyecto "Plantas Sagradas Mayas". Y del 2018 a la fecha como becaria tesista del proyecto PAPIIT IN402818 "Historia microevolutiva a través del ADN antiguo. Movimiento poblacional ancestral zapoteca en el valle de Tlacolula, Oaxaca". Los resultados de este trabajo forman parte de su tesis de licenciatura en Arqueología de la ENAH que también forma parte del Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica PAPIIT del Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM.

mujeres y niños (Feinman y Nicholas, 2004, 2009; Higelin, 2018).

La ocupación ha sido correlacionada con la cronología cerámica del Valle de Oaxaca, y por fechamientos de radiocarbono, con estos datos se sostiene que El Palmillo inició su ocupación durante la fase Monte Albán I tardío (300-200 a.C.), y se considera que llegó a ser el centro más grande al este del Valle de Tlacolula durante el Clásico, continuando en menor medida hasta la fase Monte Albán V (900-1520 d.C.) (Kowalewski, *et al*., 1989; Feinman, *et al*., 2007).

Hasta el momento, se cree que la distribución de las terrazas marcó diferencias sociales, básicamente seguían la falda del cerro, así que los habitantes de estatus más alto vivieron en la parte más elevada y los de estatus más bajo habitaron sobre el piedemonte, mientras que la arquitectura monumental se encuentra en la parte pública del sitio (Feinman & Nicholas, 2004) (figura 2). Con base a esta distribución dentro de las unidades habitacionales el sitio se considera de segundo grado, se relacionó con otras comunidades aledañas y fungió como zona de paso al estar en el límite del Valle de Tlacolula (Feinman & Nicholas, 2016).

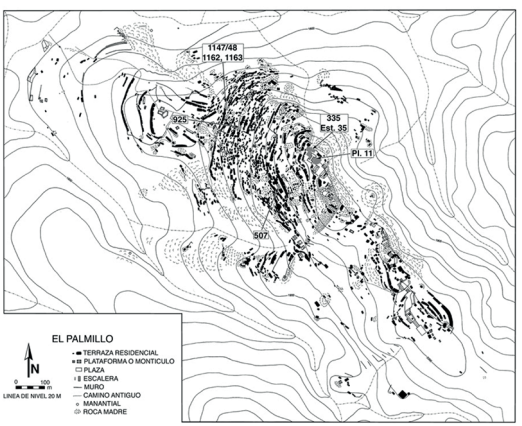


Figura 2.

Metodología

Con esto surge el objetivo principal de esta investigación, localizar el patrón alimentario de los zapotecas de El Palmillo, que a su vez otorgaron todos los nutrientes necesarios para vivir, y esto se realizó por medio de la identificación de los elementos traza adquiridos por el consumo de diversos alimentos, y en especial el uso del maguey como un recurso endémico de vital importancia para los habitantes.

Para ello se analizaron 12 individuos, en su mayoría se examinaron fragmentos menores, como son: falanges, metacarpianos y clavículas, a las cuales se les retiró el material sedimentario con agua destilada y pinceles de suaves cerdas, posteriormente se dejaron secar en ambiente cerrado. Cabe señalar que se seleccionaron este tipo de material óseo, ya que presentaban mejor estado de conservación y, a su vez son los que resguardan mejor los elementos traza en su sección de hueso compacto.

Estos elementos se presentan en los diferentes tejidos del organismo en cantidades muy reducidas, de ahí el término traza y cuya incorporación al organismo es a través de la dieta, estos son considerados como indicios potenciales de la composición de la misma (Ubelaker, 2007; Cucina, 2011). Para que un elemento sea considerado como traza debe cumplir con principios básicos que han sido desarrollados en el modelo propuesto por C. Comar, S. Russell y R. Wasserman (1957), actualmente se toma como base el sugerido por Joseph A. Ezzo (1994).

Para ser indicador de paleodietas, el elemento debe ser incorporado dentro de la estructura de la hidroxiapatita ($Ca_5(PO_4)_3(OH)$) del hueso a niveles proporcionales a los correspondientes en la dieta, no debe ser un nutriente esencial o sujeto a regulación metabólica, y debe estar presente en la muestra en proporciones que excedan las contribuciones probables que se producen por procesos post-deposicionales (Ezzo, 1994).

Principalmente los elementos químicos que han sido trabajados son: estroncio (Sr), zinc (Zn) y bario (Ba), que se han abordado para investigaciones respecto a la dieta, basados en el contraste entre patrones del tipo de dieta de animales herbívoros a carnívoros y ubicar dentro de la cadena trófica la composición dietética de cada individuo.

Fluorescencia de Rayos X

Por cuestiones de diagénesis de los huesos y su preservación, para este estudio se consideró óptimo el uso de la fluorescencia de rayos X (XRF) por su potencial para ser aplicada de forma no destructiva (Ruvalcaba, *et al*., 2010), y se ha convertido en una de las más utilizadas desde los últimos años del siglo XX.

Para el análisis a las muestras óseas se les realizaron cortes sobre la diáfisis en sección transversal, para medir al menos tres regiones de cada segmento óseo. Estos cortes los realizó el Mtro. Juan Gabriel Morales con una cortadora de presión modelo Isomet 1000 marca Buehler que utiliza un disco de diamante de 4 pulgadas en el Laboratorio de Preparación de muestras del Instituto de Física de la UNAM.

Se continuó con la aplicación de la técnica, en este trabajo la irradiación se realizó con el SANDRA (Sistema de Análisis No Destructivo por Rayos X), del Laboratorio LANCIC del Instituto de Física - UNAM bajo la supervisión del Dr. José Luis Ruvalcaba Sil y el Dr. Alejandro Mitrani Viggiano.

La fuente empleada fue el tubo de molibdeno (Mo), que permite la detección de elementos traza, con un ángulo de incidencia de los rayos X de 90° y el detector colocado a 45° sobre la superficie del hueso o el esmalte de la pieza dental. El haz de rayos X tiene un área de análisis de 1 mm. de diámetro en la superficie del material. La calibración en energía del detector SDD del equipo se realizó con una muestra de vidrio NIST SRM 1412, y con las condiciones de análisis de 0.250 mA de corriente en el filamento, y un potencial de 45 kV, las mediciones tomaron 120 segundos por región.

Los rayos X característicos se midieron en un detector SDD Amptek, y los espectros se adquirieron con el software DppMca. Además, con la webcam y cámara del microscopio del equipo SANDRA se obtuvieron imágenes de la zona irradiada de la muestra. Los espectros se procesaron con el software PyMca para medir las intensidades de rayos X (Solé, *et al*., 2007), y siguiendo el procedimiento descrito por Richard M. Rousseau (1984), para las concentraciones se empleó el material de referencia certificado de hueso SRM1400 de NIST para calibración del equipo.

Resultados

Al analizar los resultados de forma individual se obtuvo que la dieta más diversa y rica en alimentos la tuvo la mujer del entierro 50, quien vivió durante la fase Monte Albán IIIA tardío (400-500 d.C.). También cada uno de los elementos traza, coinciden en que estos pudieron ser adquiridos en vida por medio de la ingesta de alimentos de fácil acceso en el sitio, como: frijol, calabaza, aguacate, quelites[2], tunas, maguey, y carne de diversos animales como: el venado, guajolote, conejo, liebre e insectos típicos, como el chapulín, que también aporta hierro, así como al consumo de manganeso sumando la ingesta de guajes, alimento que sigue siendo muy típico de los Valles Centrales.

Esta mujer fue depositada cerca al cimiento del conjunto habitacional de la terraza 507, con una ofrenda pequeña pero representativa formada por un punzón de hueso y los restos óseos de un cánido, sin embargo, no hay las bases suficientes dentro del contexto funerario que indiquen más sobre esta persona, además existe la posibilidad de que esta mujer no haya sido estric-

2 Los quelites son hierbas silvestres comestibles consumidos en México, con gran potencial en textura, sabor y valor nutrimental. Muchos de ellos brotan de manera espontánea en la milpa (cultivo de maíz, frijol y calabaza) (Vargas, 2015).

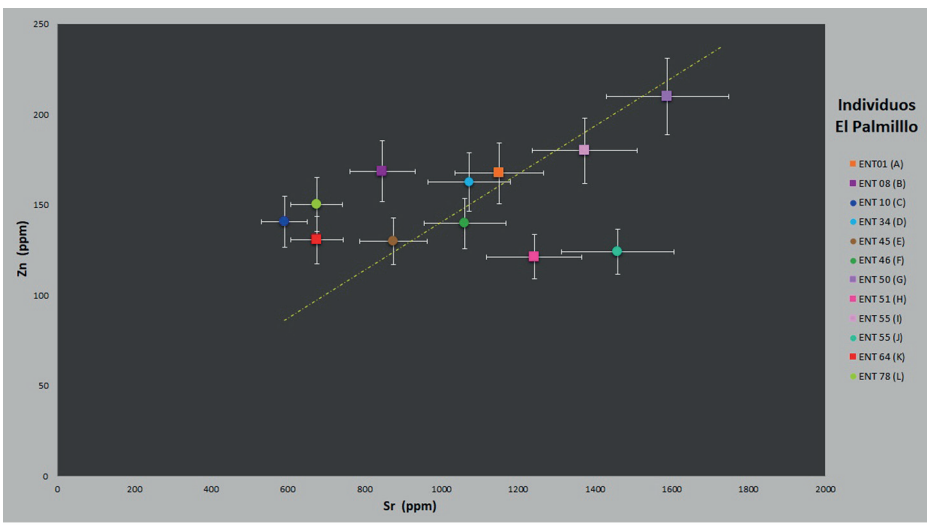
tamente local, esto por sus características biofísicas que observó el equipo de excavación.

En general para el sitio, conforme pasó el tiempo la dieta fue siendo en menor variedad, ya que para la fase Monte Albán IIIB-IV (500-900 d.C.), los individuos reflejaron menos elementos traza, y coincide en caso particular con la mujer del entierro 64 y el hombre del entierro 78, ambos provienen de la sección que se considera como la más privilegiada dentro del sitio; la terraza 335 y la plataforma 11. Por lo tanto, se pensaría que son los mejores alimentados, sin embargo, resultó todo lo contrario.

Con lo anterior, se expone que, aunque algunos se tratasen de personas importantes en vida (reflejados por el contexto funerario y la ofrenda que tenían consigo), dejó en evidencia el colapso político y económico que sufrió todo el Valle, tras la disolución de Monte Albán como centro regidor de estado hacia el 800 d.C. (Winter, 1989), lo que provocó que los sitios secundarios extrajeran sus propios recursos (Feinman y Nicholas, 2016). En suma, que no se refleja un cambio radical ni señala que hombres y mujeres llevaran una dieta distinta. Por tanto, el aprovechamiento de los recursos alimenticios fue gracias al metabolismo y función de cada persona (tabla y gráfica).

Tabla. Individuos del sitio El Palmillo

ENT	IND	CONT	TEMPORALIDAD	ESP. FUN	EDAD	SEXO	TIPO DE ENT.
1	1	1162	M.A. IIIB-IV temprano	Entierro	>30	F	Primario
8	1	1147	M.A. IIIB-IV temprano	Fosa	35-40	F	Primario
10	1	1147	M.A. IIIB-IV temprano	Fosa	35-38	M	Primario
34	1	925	M.A. IIIB-IV temprano	Tumba	30-37	M	Primario
45	1	507	M.A. IIIB-IV temprano	Entierro	30-35	M	Primario
46	2	507	M.A. IIIB-IV temprano	Fosa	40-44	M	Primario
50	1	507	M.A. IIIA tardío	Entierro	35-39	F	Primario
51	1	507	M.A. IIIA tardío	Entierro	+24	F	Primario
55	1	507	M. A. IIIA temprano	Fosa	35-40	F	Primario
55	2	507	M. A. IIIA temprano	Fosa	45-50	M	Primario
64	1	335	M.A. IIIB/VI medio	Relleno	45-49	F	Primario
78	1	Plat. 11	M.A. IIIB/VI medio	Entierro	35-39	M	Primario



Consideraciones finales

Finalmente queda considerar que para El Palmillo la agricultura era de temporal y al igual que en Mitla (sitio del Clásico/Posclásico y localizado a 8 kms de El Palmillo), de acuerdo a Messer, (2003) y a Feinman y Nicholas (2010; Nicholas 1989), se cree que solo era posible obtener una solo cosecha al año, por lo que fue necesario el aprovechamiento de otros alimentos endémicos, como el guaje (*Leucaena leucocephala*), los colorines (*Erythrina coralloides*), frutas silvestres como: tejocote (*Crataegus mexicana*), capulín (*Prunus salicifolia*), nanche (*Malpighia mexicana*), zapote blanco (*Casimiroa edulis*), y zapote negro (*Diospyros digyna*), además de la importancia de las plantas xerófitas para subsistir y como materia prima para actividades artesanales (Messer, 2003; Feinman & Nicholas, 2004, 2020).

En El Palmillo también se hallaron cerámicas con paredes alargadas y en la superficie mostraban alteraciones características de la fermentación junto con algunas herramientas que sugieren fueron usadas para la extracción de aguamiel, así mismo cerámicas con paredes alargadas y en la superficie mostraban alteraciones características de la fermentación (Arthur, 2003; Anderies, *et. al*., 2008, citado por Feinman & Nicholas, 2020).

Además, se han hallado herramientas que indican que la vegetación xerófita del sitio fue usada para la obtención de otros bienes de uso común; el tejido e hilado de fibras de maguey fue una actividad doméstica importante en el sitio, para hacer cuerdas, telas para las diversas piezas de vestimenta personal (Feinman, Nicholas & Haines, 2007; Carpenter, Feinman & Nicholas, 2012), y en este caso las plantas xerófitas como el maguey, nopal y yuca (Feinman & Nicholas, 2004, 2020) encabezarían la alimentación de tipo vegetariano.

Finalmente, la información coincide por el gran número de agaváceas que tuvieron y que fueron de utilidad económica, permitiéndoles estar interconectados al comercio e intercambio regional, esto contribuye a explicar el aumento demográfico de esta región incluso después de la caída de Monte Albán hacia el año 800 d.C., haciendo de las plantas xerófitas un conjunto de recursos complementarios al maíz (Feinman & Nicholas, 2016, 2020; véase también Parsons & Darling, 2000).

La importancia de las plantas xerófitas hacia esta región de los Valles Centrales de Oaxaca, y en especial el uso del *agave spp*., quedo asentado mediante el registro arqueológico de ocho especies, mientras en áreas cerca del sitio había solo dos especies (*A. karwinskii* y *A. potatorum*) (Feinman & Nicholas, 2020). Con este trabajo queda inscripción del uso milenario del maguey en las tierras actuales donde propios y extranjeros acuden para adquirir, conocer y degustar el famoso mezcal.

Agradecimientos

Esta investigación forma parte del proyecto PAPIIT IN402818 "Historia microevolutiva a través del ADN antiguo. Movimiento poblacional ancestral zapoteca en el valle de Tlacolula, Oaxaca". Se agradece el apoyo a los miembros del Laboratorio LANCIC IF UNAM, a los proyectos CONACYT LN293904, LN299076, y LN 314846 y CB239609; así como al proyecto PAPIIT UNAM IN112018. Al Consejo de Arqueología INAH por el permiso otorgado [401.3S.16-2018/1326].

Referencias

Anderies, J., Nelson, B. & Kinzig, A.. (2008). Analyzing the impact of agave cultivation on famine risk in arid pre-Hispanic northern Mexico. Human Ecology, 36, pp. 409–422.

Arthur, J.. (2003). Brewing beer: status, wealth and ceramic use alteration among the Gamo of south-western Ethiopia. World Archaeology, 34 (3), pp. 516-528.

Carpenter, L., Feinman, G. & Nicholas, L.. (2012). Spindle whorls from El Palmillo: economic implications. Latin America Antiquity, 23 (4), pp. 381-400.

Comar, C., Russell, R. & Wasserman, R.. (1957). Strontoium-calcium movement from soil to man. Science, 126 (3272), pp. 485-492.

Cucina, A. (2011). Manual de antropología dental. Mérida, México: uady.

Ezzo, J. (1994). Zinc as a paleodietary indicator: an issue of theoretical validity in bone chemistry analysis. American antiquity, 59 (4), pp. 606-621.

Feinman, G. & Nicholas, L.. (2004). Hilltop terrace sites of Oaxaca, México: intensive surface survey at Guirún, El Palmillo, and the Mitla Fortress. Fieldiana: Anthropology, New Series 37. Chicago, Illinois: Field Museum of Natural History.

Feinman, G. & Nicholas, L.. (2009). Informe final del proyecto de El Palmillo: una perspectiva doméstica del periodo clásico en el Valle Oaxaca, temporadas de 1999–2008. Informe presentado al Consejo de Arqueología. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Feinman, G. & Nicholas, L.. (2010). A multiscalar perspective on market exchange in the Classic period Valley of Oaxaca. En C. Garraty y B. Stark (eds.), Archaeological approaches to market exchange in ancient societies (pp. 85-98). Louisville, University Press of Colorado.

Feinman, G. & Nicholas, L.. (2016). Reconsiderando la "invasión mixteca" del Valle de Oaxaca en el Posclásico. Anales de antropología, 50 (2), pp. 247-265.

Feinman, G. & Nicholas, L.. (2020). Relict plant communities at prehispanic sites in Oaxaca, México: historical implications. Human Ecology, 48, pp. 539-555.

Feinman, G., Nicholas, L. & Haines, H. (2007). Classic period agricultural intensification and domestic life at El Palmillo, Valley of Oaxaca, México. En T. Thurston y C. Fisher (eds.), Seeking a richer harvest: the archaeology of subsistence intensification, innovation and change (pp. 23-61). New York: Springer.

Higelin, R.. (2018). Dinámica poblacional y evaluación de la salud de los antiguos zapotecos del Valle de Tlacolula, Oaxaca: antes y después del colapso/abandono de Monte Albán (250-1250 D.C.). Indiana University.

Kowalewski, S., Feinman, G., Finsten, L., Blanton, R. & Nicholas, L.. (1989). Monte Alban's hinterland, part II: prehispanic settlement patterns in Tlacolula, Etla, and Ocotlán, the Valley of Oaxaca, Mexico. Museum of Anthropology, Memoirs 23. Ann Arbor, University of Michigan.

Lapham, H., Feinman, G. & Nicholas, L.. (2013). Animal economies in prehispanic southern Mexico. En C. Götz y K. Emery (eds.), The archaeology of mesoamerican animals (pp. 153-190). Atlanta: Lockwood Press.

Messer, E. (2003). Plantas alimenticias zapotecas: transformación de dos culturas. En J. Long (ed.), Conquista y comida (pp. 311-337). México, unam.

Nicholas, L. (1989). Land use in prehispanic Oaxaca. En S. Kowalewski, G. Feinman, L. Finsten, R. Blanton y L. Nicholas, Monte Alban's hinterland, part II: prehispanic settlement patterns in Tlacolula, Etla, and Ocotlán, the Valley of Oaxaca, Mexico (pp. 449-505). Museum of Anthropology, Memoirs 23. Ann Arbor, University of Michigan.

Parsons, J. & Darling, J. (2000). Maguey (Agave spp.) utilization in Mesoamerican civilization: a case for Precolumbian "pastoralism." Boletín de la Sociedad Botánica de México, 66, pp. 81-91.

Rousseau, R. (1984). Fundamental algorithm between concentration and intensity in xrf analysis 1—theory. X-ray Spectrometry, 13 (3), pp. 115-120.

Ruvalcaba, J., Rámirez, D., Aguilar, V. & Picazo, F. (2010). sandra: a portable xrf system for the study of Mexican cultural heritage. X-ray Spectrometry, 39 (5), pp. 338-345.

Solé, V.A., Papillon, E., Cotte, M., Walter, Ph. & Susini, J. (2007). A multiplatform code for the analysis of energy-dispersive X-ray fluorescence spectra. Spectrochimica Acta Part B: Atomic Spectroscopy, 62, pp. 63-68.

Ubelaker, D. (2007). Enterramientos humanos. Excavación, análisis e interpretación. (J. Prieto, Trad.) Barcelona, Sociedad de Ciencias Arazandi.

Vargas, L. (2015). Recursos para la alimentación aportados por México al mundo. Arqueología mexicana, xxii (130), pp. 36-45.

Winter, M. (1989). Oaxaca: the archaeological record. Ciudad de México, Minutiae mexicana.

El censo de pulques de 1792 en Zacatlán, en la Sierra Norte de Puebla

María Rebeca Muñoz Lobato[1]

Resumen

El presente trabajo forma parte de la tesis de maestría en historia, defendida el 20 de enero del 2021, titulada *"Historia territorial, demográfica y productiva de Zacatlán, en la Sierra Norte de Puebla (1531-1809), y su comercio mediante el estudio del impuesto de las alcabalas (1792-1809)*. Dentro del capítulo 4, tratamos lo relativo a la aplicación de las reformas borbónicas en Zacatlán, en relación a las nuevas medidas fiscales. De la información tratada, analizamos el *Expediente sobre pulques de 1780*, el cual fue localizado en el Archivo General de la Nación (AGN), *Fondo Indiferente de Alcabalas*, en la caja Zacatlán. Dicho expediente contiene la correspondencia, que se estableció entre los funcionarios de la Real Hacienda de la Ciudad de México y el de Zacatlán, para ejecutar todas las medidas pertinentes en la implementación de las reformas fiscales. Este artículo se divide en tres partes: primero, los datos destacables de la correspondencia, que muestran las resistencias de la población indígena, para con los cambios; segundo, realizamos un análisis estadístico general del censo; y tercero, efectuamos algunas observaciones sobre el sector productivo del pulque, en específico con las mujeres.

1. Las estadísticas al servicio de la Corona, levantamiento del censo.

En lo último del periodo colonial se impulsó la transformación de la administración tributaria, para ello se conformaron diversos censos de tipo demográfico y productivo, que permitieron conocer, a los españoles, las actividades productivas, la riqueza de los recursos naturales e informes sobre la población. En nuestro caso, la correspondencia nos permitió conocer el proceso que siguieron las autoridades hacendarias para la formación del censo de pulques.

1.1. Estudiando la correspondencia. El virrey conde de Revillagigedo promulgó una ordenanza el 26 de septiembre de 1753, indicando el fin de los encabezamientos para el cobro de las alcabalas en toda la Nueva España, iniciando así, el cobro directo de este impuesto por medio de los funcionarios reales. La orden debió ser reforzada en 1764, sin embargo por valoración del visitador José de Gálvez se consideró pertinente continuar con el anterior sistema de encabezamientos, postura que fue rectificada el 3 de marzo de 1767. Más adelante, el virrey Antonio de Bucareli y Ursúa, promulgó el 3 de octubre de 1776, una nueva disposición, donde se ordenó el cese de todos los arrendamientos de las alcabalas. Por ello se creó la Dirección General de Alcabalas y Pulques, junto con un grande y complejo cuerpo administrativo, que funcionó en las doce administraciones foráneas de alcabalas, y después en 1786 en las intendencias recién creadas, donde ambos espacios administrativos coincidirían. (Ver mapa)

Así llegaron las ordenanzas para ejecutar dicha orden, en el Bando del 22 de noviembre de 1776[2], dando instrucciones para realizar el informe sobre los productores de pulque y de sus expendedores, en la demarcación de Zacatlán, según nos indica la correspondencia, la cual se hace más fluida desde octubre de 1778 con indicacio-

1 Maestra en Historia por el Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades "Alfonso Vélez Pliego", Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

2 Dicho Bando al que se hace referencia lo encontramos en Huerta Jaramillo, Ana María D., Viridiana Vera Gracia, (editoras). *El cabildo catedralicio de la ciudad de Puebla y sus decretos sobre el pulque, 1689 a 1806*. México, BUAP, 2017, pp. 192 y 193. Para quienes estén interesados en los temas sobre el pulque este texto es de invaluable ayuda, pues contiene correspondencia y leyes sobre la producción y venta del pulque, además de que las editoras nos brindan la paleografía de los documentos para su óptimo manejo.

Grosso, Juan Carlos. "Producción e intercambio en el centro de México. San Juan de los Llanos (1780-1840)". México, *Siglo xix*, año iii, número 8, enero-abril de 1994, p.15.

nes desde la Real Hacienda de México en que se debe "(…) averiguar mañosamente que cantidad de tal bebida podrá cosecharse cada año, en esa jurisdicción; su destino y los términos en que convendrá establecerse el manejo (…) de modo que sacándose a beneficio del erario el mejor partido posible, se eviten recursos y quejas (…)".[3] En carta del 26 de febrero de 1779 se emitió la orden del virrey para confeccionar el censo, respondiendo el delegado en Zacatlán,

> Lo que cada una de estas pulquerías, que se entienden casillas, donde raspan (…) se reducen sus ventas diarias, (…) de dos a tres reales, y el monto de magueyes de todas calidades, puede abordar al de más de dos millones (…) el método, que asiento, tiene en proveerse de igual bebida, dicen es con el huevo, maíz, y otros iguales efectos, teniendo V.S. presente que la mayor parte, es cosecha de los indios (…) y otra pequeña de las demás castas. Señalando la exacción de la sexta parte a los indios, y de la cuarta parte a las demás castas.[4]

Para el año de 1780, desde México, se enviaron indicaciones para el cobro del impuesto; el día 8 de abril se aconseja que:

> Los primeros pasos de aquel delicado objeto, requieren de mucha maña y prudencia, como que va a imponerse un derecho no conocido, y por consecuencia repugnable (…) procediendo de acuerdo a buena armonía con el Justicia, sin estrechar por ahora la contribución en grado que exaspere, suscitándose quejas y recursos, porque según vaya afirmándose la administración y desvaneciéndose cualquier mala idea o desavenencia de los causantes, podrá irse rectificando dicho Ramo (…).[5]

En carta del 14 de julio, se informó sobre la reacción de los indígenas al cobro del nuevo impuesto, el delegado Juan Macip fue informando choza por choza de los indios, sobre el impuesto y al llegar al Barrio de Xicolapa

> (…) se levantaron los indios con otros tres barrios contiguos al referido, tirándole con piedras, a fin de correrlo de él, lo que en efecto lograron, más al instante (…) acordamos entre el Caballero Corregidor y yo, ir conquistando los ánimos de dichos naturales, por los medios suaves, sin demostrar flaqueza de ánimo, en tal temperamento, que experimentaran el cariño, y conociesen la integridad de uno, y otro, lo que luego comenzamos a ejecutar, y pasados ocho días, se ofreció de su voluntad el Bachiller Claudio de la Calleja, presbítero de este obispado a hacer cuantos buenos oficios cupieran en su arbitrio, para vencer la obstinación de estos indios (…) que con su prudencia e integridad (…) los tiene dominados, se expuso él sólo a ir a dicho Barrio (…) consiguió, el que los indios viniesen a tropa muy rendidos a pedirme perdón del atentado cometido, (…) que quedaría sofocado su atentado, siempre que se sujetasen a obedecer los altos preceptos de S.M. pues de los contrario daría cuenta a VSS. Y se tomaría contra ellos la más seria providencia (…) he logrado (…) el que vayan abrazando obedientes el establecimiento (…) de su contribución, a expensas de un continuado andar a caballo (…) y con el guarda.[6]

De esta forma los españoles fueron venciendo las resistencias de la población indígena ante el nuevo impuesto. Con este pequeño triunfo se lograron realizar las primeras recaudaciones por concepto de pulques, que fue por 103 pesos, logrando de esta forma, el establecimiento de las Rentas de Pulques, según se informó a México el 29 de agosto de 1780.

1.2. El censo.

En el cuadro número 1, mostramos un concentrado del censo, en donde se registraron un total de 479 expendios de pulque, donde la mayoría de ellos se localizaron en Eloxochitlan, en la Ca-

3 AGN, *Fondo Indiferente de Alcabalas*, caja Zacatlán, expediente correspondencia pulques 1780, carta de Miguel Páez de la Cadena superintendente de la Real Alcabala de México a Ceferino Terán, 24 de octubre de 1778.

4 *Ibídem*, carta de Ceferino Terán, 15 de enero y 19 de marzo de 1779.

5 *Ibídem*, carta de Miguel Páez de la Cadena superintendente de la Real Alcabala de México a Juan Macip, 8 de abril de 1780.

6 *Ibídem*, carta de Juan Macip a Miguel Páez, 14 de julio de 1780.

becera y en San Bartolomé, decayendo en menor proporción en el pueblo de Xicolapa y el Barrio de Postla y Maquiztla; para seguir con Ayahualuco y Cuatelulco; terminando con el pueblo de Aquixtla, el pueblo de Santiago Chignahuapan y Tomatlan.

Cuadro 1. Informe de casillas de pulquerías en Zacatlán, sus barrios y pueblos 1779.

Localidad	Número de pulquerías
Cabecera	67
Barrio de Postla y Maquiztla	53
Cuatelulco	42
Tlaltempam	27
Ayahualuco	49
Eloxochitlan	68
Pueblo de Xicolapa	54
Tomatlan	17
San Bartolomé	66
Pueblo de Santiago Chignahuapan	17
Pueblo de Aquixtla	19
Suma	479

Fuente: AGN, *Fondo Indiferente de Alcabalas*, caja Zacatlán, expediente correspondencia sobre pulques 1780.

En una última carta, se refiere que el impuesto resultaba muy lastimoso para los indígenas, porque lo poco que se obtenía de la venta de pulque les servía, tan solo, para la compra de maíz y sal, afectando sus muy pobres recursos.

1.3. ¿Quiénes eran los productores y vendedores del pulque en Zacatlán?

La información que brinda el censo nos permite hacer un análisis más profundo sobre los individuos que intervienen en la producción y comercialización de esta bebida, tal como lo muestra el cuadro número 2:

Cuadro 2. Desglose porcentual de la composición por sexos del Padrón de Pulques de Zacatlán, 1779.

Lugar	Cantidad de casillas	Hombres	Porcentaje	Mujeres	Porcentaje
Cabecera	67	30	44.77	37	55.22
Postla y Maquiztla	53	23	43.39	30	56.60
Cuautelulco	42	14	33.33	28	66.66
Tlaltempan	27	16	59.25	11	40.74
Ayahualulco	49	32	65.30	17	34.69
Eloxochitlan	68	36	52.94	32	47.05
Pueblo de Xicolapa	54	27	50	27	50
Tomatlan	17	15	88.23	02	11.76
San Bartolomé	65*	55	84.61	10	15.38
Santiago Chignahuapan	17	12	70.58	05	29.41
San Juan Aquiztla	19	18	94.73	01	05.26
Totales	478	278	58.15	200	41.84

Fuente: AGN, *Fondo Indiferente de Alcabalas*, caja Zacatlán, expediente correspondencia sobre pulques 1780.

*El resumen señala 66 casillas en realidad son 65, afectando al total general señalado en el cuadro 1, de 479 casillas a 478.

Un elemento destacable en el censo es que señala un número importante de productores y vendedores de pulque que son mujeres, y que en el monto general representan el 41.84 % contra un 58.15 % de los varones, lo que nos invita a visualizar con detenimiento al sector femenino, sumándolo a la información que nos proporciona el cuadro número 3, donde realizamos un desglose de las características que asume la población dedicada a la producción del pulque.

Cuadro 3. Sobre el carácter de la población productora de pulque en Zacatlán en 1779.

Población	Oficios	Estatus étnico o condición física	Estado civil
Cabecera	músico, cantor, sacristán, carpintero, velera, herrador, vaquera, escultora	Sarca, lobona	Una viuda
Maquiztla	vaquera, sangrador, guacalero, guacalera, franciscano, jiota	Dos coyotas, loca, veterana	Tres viudas
Cuatelulco	gamucera, sombrerero, congreganta	Ciega	Una viuda
Tlatempan	guitarrero, fiscal		Cinco viudas
Ayahualuco	Velero, fiscala, rosariero, alcalde	Cojo, mestiza,	Seis viudas
Eloxochitlan	Fechador, cohetero, tajamanilero, zapatero, cantora, maestro de escuela, tejero, cardadora, chirimuera, el gobernador pasado, fiscal teniente, metatero	Dos vecinos de razón	No indica
Pueblo de Xicolapa	No indica	Mestiza, ciega	Una viuda
Tomatlan	Fiscal	No indica	No indica
San Bartolomé	Cantor, carpintero, fiscal teniente, cantor, alcalde.	No indica	Seis viudas
Pueblos de Santiago Chignahuapan	Albañila, la xola, el gobernador pasado, cura.	No indica	No indica
Pueblos de Aquistla	No define.	No indica	No indica

Fuente: AGN, *Fondo Indiferente de Alcabalas*, caja Zacatlán, expediente correspondencia sobre pulques 1780.

Concluyendo que: por el porcentaje que representan las mujeres, nos permite inferir que era una actividad importante para la manutención de mujeres pobres, en su mayoría, señalándose a 23 viudas, que sumadas a 10 mujeres que por su etnia y por sus carencias físicas se dedican a esta labor, se le adicionan otras 10 que ejercen un oficio humilde aunado a la producción pulquera, en total son 43 mujeres que representan el 21.5 % con respecto al total de las 200 mujeres que se dedicaban al cuidado del maguey y a la producción del pulque. Se puede inferir que muchas debían completar su gasto diario con esta actividad, tal como sucede actualmente con las mujeres del campo que aparte de sus actividades de cuidado del hogar deben realizar otras actividades para obtener un ingreso extra. En el censo es común el señalar que la mujer es hija, hermana, esposa, cuñada o suegra de tal varón, haciendo referencia a la profesión de ellos, es decir la preminencia social o laboral de ellos sobre la de ellas y denotando su sujeción al varón, su no pertenencia. En el caso de los hombres tenemos que entre más alejados se encuentran las poblaciones de la cabecera, se incrementa su participación en la producción, y que ejercían múltiples oficios, entre los cuales están los religiosos y civiles, sectores que también se beneficiaron con la venta del pulque.

Usos rituales del pulque en el siglo XXI

Miguel Ángel Alemán Torres[1]

Antecedentes

En este trabajo hago un esbozo de las imágenes religiosas vinculadas al pulque, el sincretismo que se ha dado entre los antecedentes prehispánicos y la conquista espiritual europea, las fiestas religiosas donde el pulque juega un papel de bebida ritual y las nuevas propuestas reivindicativas que existen hoy en día para volverle a dar una función identitaria al pulque.

En la época prehispánica el pulque era considerada una bebida sagrada, acompañaba a los rituales y a los sacerdotes, a los que probablemente inducía a un estado onírico. También había fiestas especiales o días del año en que le era permitido a la población en general beber pulque y estar en una sintonía o realidad festiva.

Con la llegada de los españoles el pulque empezó a perder su carácter sagrado y restringido, y la población la tomó como una bebida embriagante sin un sentido precisamente ritual. La catarsis que provocaba el pulque pudo haber sido amortiguada por la evangelización de los indígenas. Si bien el pulque en las festividades actuales no sustituye al vino instituido en la eucaristía como la sangre de Cristo que nos lleva a la comunión con un Dios judeocristiano, sí ha evolucionado su uso comunitariamente como bebida que forma parte de la cosmovisión mesoamericana.

El hallazgo de la Virgen de los Remedios, anonimo, siglo XVIII

1 Maestro en Humanidades por la UAM-Iztapalapa. Miembro-fundador del colectivo El Tinacal. Coautor del libro *Los recuerdos del porvenir. Las pulquerías de la Ciudad de México*. Realizador de documentales sobre pulquerías, personajes pulqueros y fiestas tradicionales relacionadas al pulque. Recopila y gestiona el Archivo de la Memoria Pulquera.

Mencionaremos algunas imágenes religiosas que tuvieron cierta relación con el maguey posterior a la conquista.

Virgen de los Remedios

Juan Rodríguez Villafuerte, soldado de Cortés, trajo a la Nueva España en 1519 una imagen de la Virgen de los Remedios, la cual fue colocada junto con una Cruz en el Templo Mayor de Tenochtitlan. En 1520 durante la llamada "Noche Triste" cuando los españoles tuvieron que huir, Villafuerte rescató la imagen del Templo Mayor por temor a que la destruyeran (Díaz, 2016) y la ocultó debajo de un maguey en el cerro de Otomcapulco. Ahí permaneció la imagen hasta 1540 cuando un cacique indígena de San Juan Totoltepec, Juan Ce Cuautli, la encontró debajo del maguey y posteriormente en 1574 se le construyó el santuario de Los Remedios en Naucalpan.

A esta virgen se le ha considerado como la patrona de quienes trabajan los magueyes y producen pulque. Sin embargo no tuvo mayor popularidad entre la población por ser considerada una virgen traída de España, situación que se acrecentó durante la guerra de Independencia. Los Insurgentes tomaron como bandera a la Virgen de Guadalupe, nacida en la Nueva España, mientras que la Virgen de los Remedios fue nombrara por los españoles como generala y abogada contra los Insurgentes.

Virgen de la Soledad

Guillermo Prieto en la narración que hace de la vida cotidiana de las pulquerías en el siglo XIX (Prieto, 1969: 81) menciona que regularmente cuentan con un altar a la Virgen de la Soledad, sin embargo parece que cayó en desuso en el siglo XX.

En una pintura de Nahui Ollin de 1932 nombrada La Pulquería se puede apreciar un altar a la Virgen de la Soledad detrás de los barriles de pulque.

Segunda aparición de la milagrosa Virgen de Guadalupe en la Hacienda de Lechería. Hoja volante, Gaceta callejera, grabado en plomo. Colección Museo José Guadalupe Posada/ICA.

Virgen de Guadalupe

En 1894, como dan testimonio dos grabados de José Guadalupe Posada, se dio la aparición de la imagen de la Virgen de Guadalupe en un maguey cerca de la Hacienda de Lechería, de inmediato se le empezó a rendir culto, pero como las celebraciones eucarísticas en espacios abiertos estaban prohibidas por las Leyes de Reforma el maguey fue trasladado a la iglesia de San Martín donde fue objeto de adoración durante todo el tiempo que duró viva la planta.

La devoción de la Virgen de Guadalupe por parte de los trabajadores de la industria pulquera se hizo evidente a partir de por lo menos 1921, según se atestigua en la fecha bordada en un estandarte que se ha usado en la peregrinación anual de Trabajadores de la Industria Magueyera a la Basílica de Guadalupe, la cual se sigue realizando en la actualidad y de la que hablaremos más adelante.

Asimismo es común que la mayoría de las pulquerías en la actualidad cuente con un altar a la Guadalupana y se le festeje cada 12 de diciembre ofreciendo comida a los comensales y amenizando con grupos musicales, incluso hay pulquerías donde se realizan misas *in situ*.

Otras devociones

Asimismo existen pulquerías que tienen devoción a otro tipo de imágenes religiosas, como la Santa Muerte en la pulquería El Tinacalito, en la colonia Agrícola Oriental; a San Juan Bautista en la pulquería San Juan Parrandero en Cuernavaca, Morelos; o Xochipilli (deidad prehispánica relacionada con el consumo de plantas alucinógenas) en la pulquería Las Vacas Verdes en el centro de la Ciudad de México.

Virgen de la Asunción

En Milpa Alta, Ciudad de México, tienen como patrona a la Virgen de La Asunción. En el claustro del ex convento hay una imagen de esta virgen saliendo de un maguey, la escultura fue hecha a mediados del siglo xx cuando gran parte de la población debía sus ingresos a la venta de pulque, actualmente en su fiesta del 15 de agosto se le adorna con arreglos florales y todavía hay gente que se dedica a la venta de pulque, pero ya en bajas proporciones.

Ahora mencionaremos algunas festividades donde el pulque cumple una función para cerrar o abrir ciclos de responsabilidades, en estos casos de mayordomías.

Fiesta de la Virgen de los Dolores

La fiesta de la Virgen de los Dolores de Xaltocan es una de las más importantes de Xochimilco debido

Imagen de la Virgen de la Asunción saliendo de un maguey, exconvento de Milpa Alta.

Mayordomos de la Virgen de los Dolores con maguey adornado en Santa Cruz Acalpixca, Xochimilco.

a la participación de la mayoría de los barrios y pueblos de la demarcación y al sentido de comunidad con el que se organiza. Uno de los pueblos que le realiza la fiesta con mayor fervor es Santa Cruz Acalpixca. En el cambio de mayordomía se lleva a cabo el baile del barril, para el que con semanas de anticipación, cortan un maguey de grandes dimensiones y en el cambio de mayordomía lo adornan con varas de zacate, banderitas de papel picado, jarritos de barro y, en el centro le colocan un bote lleno de pulque. Se forman los mayordomos programados para los siguientes 20 años, y en señal de refrendo se les coloca una corona de flores, al ritmo de música de chirimía bailan en fila al rededor del maguey, cada quien toma un jarrito mientras el mayordomo en turno les sirve pulque y siguen bailando (Alemán, *et. al*., 2017: 20).

Gremio de tlachiqueros

Tepetlaoxtoc es un pueblo localizado en el extremo poniente de los llanos de Apan, territorio importante para la producción de pulque. Una de sus fiestas más importantes es en honor a San Sebastián Mártir, cuya imagen parece salir de un maguey. Esta festividad se realiza desde 1695, año en que llegó la imagen de San Sebastián al pueblo.

La fiesta se organiza mediante siete gremios o mayordomías, que son: de los mexicanos, del 20 de enero, de los cirios, de las molenderas, de

los gañanes, de los tlachiqueros y de los arrieros. A cada uno de los gremios le corresponde realizar su fiesta un día después del 20 de enero.

Cuando es el turno del gremio de los tlachiqueros, los mayordomos ofrecen un desayuno en su casa, luego se realiza una misa para pedir y dar gracias por la producción de pulque del año, y posteriormente se lleva a cabo un recorrido hacia el centro del pueblo encabezado por el rey y la reina del pulque, que van en una carreta jalada por un burro, junto con un nicho con la imagen de San Sebastián Mártir saliendo de un maguey. Asimismo colocan magueyes en diversas esquinas para simular el raspado y la extracción del aguamiel. Van personas vestidas de tlachiqueros, hacendados, caporales, y llevan tlacuaches que simulan robarse el aguamiel; también acompañan el recorrido hombres vestidos de mujer, nombrados tlacualeras, que representan a las esposas de los tlachiqueros. Asimismo varias camionetas que llevan tinacos llenos de pulque y regalan la bebida a todos las personas.

Imagen de San Sebastian Martir saliendo de un maguey. Mayordomía del gremio de tlachiqueros de Tepetlaoxtoc, Estado de México.

Festejo de la Tlahuanca, Cholula, Puebla.

La Tlahuanca

El cuarto lunes de cuaresma en Cholula, Puebla, se realiza la misa de la Tlahuanca, que en náhuatl significa "embriaguez". Se celebra la misa dedicada a San Pedro de Ánimas, y al concluir se efectúa una procesión al interior, cuya particularidad es el toque de un instrumento de latón en forma de trompeta llamado tochacatl, cuyo significado en náhuatl es "caña de conejo" y se toca sólo durante las celebraciones de la cuaresma.

Al concluir la procesión, los mayordomos se colocan en dos filas a los costados de la puerta de la capilla, y les son entregadas jarras con pulque a cada mayordomo son sus respectivos vasos en señal de agradecimiento y simbolismo por la fiesta de la Tlahuanca. La gente de cada barrio se organiza para preparar comida y lo comparte en el atrio con quienes los acompañan en algún lugar del atrio donde se genera un ambiente de convivencia familiar.

Tepache a base de pulque para la fiesta de San Marcos en Xochicalco, Tetela del Volcán, Morelos.

El tepache de San Marcos

Durante la fiesta patronal de la comunidad de San Marcos Xochicalco, en el municipio de Tetela del Volcán, Morelos, encontramos una bebida muy peculiar a la que llaman tepache. Se elabora a base de pulque, chile guajillo, almendras, canela, piloncillo, clavo, pimienta y comino, hay quienes también le agregan anís y arroz molido. Esta bebida la preparan sólo durante la festividad de San Marcos, el 25 de abril. Comentan que San Marcos fue tepachero y esa bebida es la que se ofrece en el pueblo el día de su santo. Habitantes de todas las localidades de Tetela del Volcán llegan con sus estandartes a la iglesia de Xochicalco y celebran una misa, posteriormente llevan unas pequeñas imágenes a la casa del mayordomo, quien ofrece comida a todos los que acompañan. Las señoras que venden el tepache llegan a partir de las 5 de la tarde con sus anafres y sus ollas llenas de la ansiada bebida que sirven caliente en jarros de barro. No se sabe con exactitud desde cuándo comenzó esta tradición, sin embargo es algo que disfrutan hasta altas horas de la noche.

El cántaro de charape

Existen otro tipo de festividades donde tiene presencia el pulque en diversas dimensiones, sin embargo hemos identificado al menos cinco que guardan cierta relación en cuanto a su preparación, el nombre que recibe, los recipientes donde se contiene. Se trata de las fiestas de: Capula, Sultepec, Estado de México; La Magdalena, Temascalcingo, Estado de México; San Nicolás, Ixmiquilpan, Hidalgo; Villa Guerrero, Cadereyta, Querétaro; San Juan de la Vega, Celaya, Guanajuato.

El cántaro de Capula

El cántaro de Capula es un elemento que forma parte importante por lo menos durante tres fiestas en la comunidad matlazinca-nahua de Capula, municipio de Sultepec, Estado de México: el Día de La Candelaria, La Santísima Trinidad y La Virgen de los Remedios. Estas tres fiestas están ubicadas estratégicamente en puntos del ciclo agrícola, ya que el Día de la Candelaria corresponde a la fecha cuando los campesinos bendicen las semillas que usarán en la correspondiente temporada de siembra, y en el calendario cristiano corresponde a cuando la Virgen María ha pasado la cuarentena y presenta al Niño Dios en el templo, por eso es común ver a gente que lleva a sus Niños Dios junto con las mazorcas de maíz para que ambos elementos sean bendecidos. La siguiente fiesta se lleva a cabo el día de La Santísima Trinidad, es decir el domingo posterior a Pentecostés, 50 días después del Domingo de Resurrección, para esas fechas las lluvias están en pleno apogeo y la milpa está creciendo. La tercera fiesta importante es la de la Virgen de los Remedios, que festejan el 1 de

Mayordomo de la fiesta de la Virgen de los Remedios, Capula, Sultepec, Estado de México.

septiembre cuando todavía están las lluvias pero también empiezan las cosechas. Aquí es preciso comentar que retoman una imagen relacionada con el pulque en la época colonial, la Virgen de los Remedios.

En estas tres fiestas está involucrado un elemento importante que es un cántaro de barro con tres asas al cual le colocan una "reliquia", que consiste en un rosario con flores, una raja de ocote, un chile ancho, un cigarro, un pan, un tamal, una bolsita de café, canela y una pata de pollo. El cántaro contiene charape, que es una mezcla de pulque con panela o piloncillo, también se le coloca un mecapal que el mayordomo saliente usa para llevarlo en la espalda y precidir una procesión junto con las ceras desde su casa a la iglesia para celebrar la misa. Una vez terminada la misa y habiendo hecho el cambio de mayordomía, se dirigen a la casa del nuevo mayordomo para repartir el charape y degustar la comida.

Jueves de Corpus, Temascalcingo

La danza de xitas el Jueves de Corpus Christi en la comunidad hñähñü-mazahua de La Magdalena, municipio de Temascalcingo, Estado de México, se trata de un rito agrícola de petición de lluvias donde los xitas, que representan a viejos, portan un atuendo que consiste en una máscara elaborada con un mezote de maguey, cabello y barba de ixtle y ropa hecha con costales de yute, llevan a cuestas un cántaro elaborado con cartón y hule espuma que simula ser pulque fermentado. Bailan por las calles con músicos que tocan el violín y el tambor, se enfrentan a un toro hecho de madera y forrado de piel, el cual al final de la danza mata al viejo mayor, a quien entierran pero después resucita y promete regresar el siguiente año. Durante el recorrido los mayordomos reparten charape que se elabora a partir de pulque, piloncillo, cebada y piña que sólo se prepara en esas fechas.

Indumentaria de danzantes Xitas, Temascalcingo, Estado de México

Fiesta de San Nicolás, Ixmiquilpan

En la fiesta en honor a San Nicolás Tolentino, en la comunidad hñähñü del mismo nombre ubicada en el municipio de Ixmiquilpan, Hidalgo, se acostumbra la elaboración de charape a base de pulque, piloncillo y fruta. Los mayordomos participan en la molienda de las frutas en metates desde un día anterior, y posterior a la misa el cura bendice el charape que se reparte en grandes cantidades a toda la gente que asiste a la celebración.

Fiesta de San José, Villa Guerrero

Otra fiesta es la que se realiza en honor a San José en la comunidad hñähñü de Villa Guerrero, municipio de Cadereyta, Querétaro, donde se prepara charape a base de pulque, piloncillo, anís, canela y clavo, el cual dejan fermentar de dos a tres meses y el día del festejo los 16 mayordomos salientes obsequian a los nuevos 90 litros de charape cada uno, contenido en cántaros de barro adornados con papel picado y dulces como agradecimiento por su compromiso a atender todas las necesidades de la iglesia y degustan la bebida entre la gente que asiste a la celebración. Aunque sí hay gente que elabora el charape en cualquier fecha del año, durante la fiesta de San José y en el Carnaval es cuando se acostumbra preparar en mayores dimensiones.

Fiesta de San Juan de la Vega, Celaya

San Juan de la Vega es la otra comunidad de origen hñähñü-purépecha perteneciente al municipio de Celaya, Guanajuato, donde celebran sus fiestas con charape elaborado a base de pulque, piloncillo y

Desfile de la Feria del maguey, Atlzayanca, Tlaxcala.

canela. Ahí se prepara el Día de la Candelaria donde también se bendicen las semillas que usarán en la siembra. Posteriormente se prepara durante las fiestas del carnaval y en la fiesta de San Juan Bautista, el 24 de junio. Durante estas fechas se prepara el charape, o xharape como ahí le nombran, lo portan en cántaros de barro y bailan con ellos en la cabeza para luego repartirlo entre toda la gente. Sólo se prepara en esos días de fiesta.

El regreso de Mayahuel

La devoción popular hacia deidades e íconos prehispánicos se empezó a dar fuertemente en las pulquerías de la Ciudad de México desde por lo menos el año 2000, las nuevas generaciones que empezaron a retomar el gusto por el pulque también conocieron la leyenda de Mayahuel, Quetzalcóatl y la relación de la figura del conejo con el pulque. Los dueños de las pulquerías empezaron a pintar murales con estos motivos para atraer a la clientela joven.

También empezaron a proliferar los festivales y ferias pulqueras donde retoman la imagen o el nombre de Mayahuel, como el Pulcata Fest, Mayahuel Festival del Pulque, Festival Mayahuel de la mujer, o en la Feria del Maguey de Atltzayanca, Tlaxcala, donde desfilan carros alegóricos con una mujer sentada en un maguey como si se tratara de la misma Mayahuel. Entonces la deidad prehispánica es retomada en la vida festiva relacionada al pulque de una manera muy significante.

Peregrinación pulquera a la Basílica de Guadalupe, con la imagen de Mayahuel y de la Virgen de Guadalupe.

La mayordomía de Mayahuel

Por otra parte, en 2014 debido al esfuerzo de múltiples actores de la vida pulquera, tanto de productores, dueños de pulquerías, jicareros, investigadores, coleccionistas y amantes del pulque, se estableció la propuesta del Día Nacional del Pulque, con la intención de que en muchas partes del país se promueva el consumo de la bebida y se hagan actividades culturales y artísticas en torno a ella. La propuesta fue hecha por Raúl Guerrero Bustamante y se estableció como el primer domingo de febrero para que coincidiera con la peregrinación pulquera anual a la Basílica de Guadalupe, también es cercana a otras celebraciones pulqueras en diferentes estados, además de que en algunos años ese día concuerda con la fecha calendárica Ome Tochtli – Dos Conejo.

Por su parte, Marco Valadez, dueño de la pulquería La Burra Blanca, propuso en 2016 crear la mayordomía de Mayahuel, inspirada en la mayordomía de El Hombre del Maíz, que en su momento funcionó para fortalecer los vínculos entre los mercados de La Merced. Él mismo comenta que se creó

> para agruparnos entorno al pulque y resistir los embates del gobierno y capitalismo; para impulsar juntos este nuevo auge del pulque y construir la nueva cultura pulquera desde la hermandad y el apoyo mutuo; no se pretende impulsar un culto religioso, sino una festividad que se puede constituir en costumbre pulquera de hermandad (Hernández, 2020: 6).

Imagen de Mayahuel en la comunidad de El Rosario, Francisco I. Madero, Hidalgo.

Así la mayordomía de Mayahuel ha pretendido hacer sinergia entre la gente dedicada a la industria del pulque. Desde hace cuatro años acompaña a la Virgen de Guadalupe en la peregrinación pulquera a La Villa, y al finalizar se le ofrece una danza mexica. Cada año cambia de mayordomo en diferentes pulquerías donde se le coloca en un altar y se le ofrecen actividades culturales, también se lleva a festivales, ferias y eventos académicos a donde la soliciten.

Como podemos darnos cuenta el pulque sigue cumpliendo una función ritual en algunas comunidades originarias, tal vez ya no tanto en un sentido catártico como en la época prehispánica, pero sí para celebrar el inicio o fin de pactos como las mayordomías. Asimismo las nuevas generaciones que van adquiriendo el gusto por el pulque se han identificado con íconos prehispánicos como Mayahuel o Quetzalcóatl que predominan pintados en las paredes de las pulquerías. Asimismo la creación de una mayordomía ecléctica de Mayahuel es ejemplo de cómo se puede retomar un ícono que en otros momentos fue sagrado, pero actualmente se toma como bandera no precisamente religiosa para unificar y replantearse una identificación un gremio, en este caso el pulquero.

Referencias

Alemán, M., Soto, T. & Gardida, I.. (2017). Las fiestas del pueblo. Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac. México: Sociedad de Experimentación.

Díaz, L.. (2016). Virgen de los Remedios, la más importante celebración mariana en Nueva España. Relatos e Historias, 89.

Hernández, M.. (2020). La mayordomía de Mayahuel. El Acocote. México: Colectivo El Tinacal.

Prieto, G.. (1969). Memorias de mis tiempos. México: Editorial Patria.

Pulque, patrimonio de México

Javier Gómez Marín[1]

> Antiguamente cuando el "Jugo de Maguey" era la "Bebida Nacional", antes de que nos llegara la "Cerveza" y luego la "Coca Cola", era normal que la gente tomara un vaso de aquel elixir, para mitigar la sed o por el simple gusto de hacerlo.
>
> Armando Jiménez
> Cronista de la Ciudad de México

Maguey y Pulque
Patrimonio Natural y Cultural del Mundo

El pulque y el maguey reúnen elementos del Patrimonio Cultural Material e Inmaterial, que, a lo largo de miles de años, se ha incorporado a la cultura pulquera.

El Patrimonio Material milenario del pulque, incluye entre otras manifestaciones elementos del patrimonio industrial, o manifestaciones del arte como pintura, escultura, arquitectura, arte popular, cine, fotografía, grabado, entre muchas expresiones más. En el Patrimonio Inmaterial milenario del pulque existen saberes y conocimientos como el cultivo de maguey y su explotación para obtener aguamiel, métodos centenarios de fermentación, tradición oral, gastronomía, medicina tradicional, etc.

El uso del maguey y el pulque tiene una antigüedad de casi 8,500 años, donde su biodiversidad y cultura está hoy en riesgo, por la pérdida de las variedades de agaves que están en peligro de extinción y las expresiones culturales que se han abandonado, como los métodos de cultivo de los magueyes pulqueros.

En la época mesoamericana se hacían discursos llamados Huehuetlatolli, que eran poemas en náhuatl que los viejos sabios, predicaban sobre el correcto modo de actuar, las normas éticas que guiarían al camino de lo noble, de lo bueno. El maguey como planta dadora de vida, estaba dentro de estos escritos, a continuación, un Huehuetlatolli, que versa sobre la cultura del agave pulquero:

Ten cuidado de las cosas
de la tierra;
haz algo, corta leña
labra la tierra,
planta nopales,
planta magueyes
tendrás que beber,
que comer, que vestir,
con eso estarás en píe
serás verdadero,
con eso andarás,
con eso se hablará de ti,
se te alabará,
con eso te darás a conocer.

¿Cuál es la bebida del mexicano del siglo XXI? ¿El tequila, el mezcal, el pulque o la cerveza? Lo que hoy toman los mexicanos lamentablemente son los refrescos de cola, encabezados con la marca Coca Cola, que ha derivado en procesos de diabetes entre los mexicanos. A estos refrescos realmente se les pueden considerar la bebida del mexicano del siglo XXI.

El maguey y pulque con una antigüedad que data de casi de 8,500 años conjuntan una biodiversidad y cultura en peligro.

En Puebla, al Valle de Tehuacán se le puede considerar la cuna del pulque en México, donde ya se cultivaba el maguey (época prehistórica) hacia el año 6,500 a.C., lo que nos da casi

1 Licenciado en Mercadotecnia y Comunicación Organizacional. Desde hace más de 30 años es promotor independiente de la cultura pulquera. Es director y fundador del Museo del Pulque®, el cual tiene como acervo más de 8,000 objetos de la cultura pulquera y una biblioteca con más de 5,000 publicaciones especializadas en maguey y pulque. La colección ha estado exhibida en diversos museos públicos y privados. Ha escrito diversos ensayos para libros y revistas sobre temas pulqueros.

8,500 años de cultura pulquera viva hasta nuestros días. Esta evidencia encontrada en las cuevas de Coxcatlán en el Valle de Tehuacán, es la más antigua registrada sobre el uso del maguey pulquero[2].

México, tierra de magueyes

Al territorio mexicano lo podemos denominar la Tierra de Magueyes, símbolo nacional de México.

Existen:

• 273 especies de magueyes o agaves hay en el mundo.

• 205 especies de magueyes o agaves tiene México.

• 58% de las especies que hay en el mundo (119) especies son endémicas u originarias de México.

El uso de los magueyes precedió a la agricultura en el mundo. Los magueyes NO necesitan del hombre para reproducirse, como el centli (maíz), trigo, arroz, etc.

El maguey fue el alimento de pueblos prehistóricos nómadas recolectores. Los magueyes que llevan más de diez millones de años poblando el centro de México.

A manera de recolección, los pueblos nómadas los usaron para obtener casa, comida y sustento, pero también fue la bebida de ecosistemas secos donde el agua era difícil de encontrar y acarrear hasta sus centros de vivienda.

Agaves

Los magueyes pertenecen a la variedad botánica de la Agaváceas o Agaves. En griego significa "admirable", nombre que se le dio por las condiciones adversas de clima y terreno en donde crecen los magueyes con facilidad.

Hoy nuestros grandes magueyes pulqueros no tiene una legislación que lo proteja, no hay banco de germoplasma ni jardines botánicos que preserven este tesoro biológico, donde muchas variedades están en peligro de extinción, ya que se abandonó su cultivo.

Productividad de la siembra de magueyes

Se pueden sembrar 500 magueyes pulqueros por hectárea, un maguey en 6 meses da de 700 a 1,200 litros de aguamiel y hay más de 26 tipos de maguey pulquero, cada variedad da en mayor o menor medida una cantidad diferente de aguamiel, que varía dependiendo la época del año y la altura y clima de donde sean sembrados. Cada maguey da un pulque diferente.

¿Cuánto pulque produce un maguey?

Un maguey en seis meses da de 700 a 1,200 litros de aguamiel, no de pulque, hay que fermentar el aguamiel para convertirse en pulque.

El tiempo de maduración de un maguey es de nueve hasta catorce años, también hay que esperar adicionalmente más de seis meses después del capado su corazón para que termine de madurar.

¿Dónde se producía el pulque?, en todo México, entre 1,600 y 3,200 metros sobre el nivel del mar.

¿Qué grado de alcohol tiene el pulque?: De 3 a 5 grados de alcohol, similar a una cerveza.

Pulque de Perrito, es la forma de denominar al método más antiguo que usan unos pueblos para fermentar el aguamiel en el cajete del maguey por unos dos o tres días.

Fermentación de pulque

El proceso de fermentación del aguamiel, para ser pulque se lleva de dos a tres días. Para acelerar la

2 Byers, 1967: 150-152.

fermentación del aguamiel se le agrega una levadura o "pulque semilla", que es pulque muy fermentado de hasta de 25 días.

Tipos de pulque

1. Aguamiel: es solo la miel del maguey, es muy dulce y no tiene alcohol.

2. Pulque de Perrito: el pulque fermentado en su forma más antigua.

3. Tlachique: pulque muy suave o tierno, ligeramente fermentado, ideal para la elaboración de pan. Este pulque nórmamele se obtiene de la raspa inmediata del maguey y no se deja reposar seis meses antes de la raspa.

4. Pulque Fino: es el pulque muy fermentado de alta calidad, que se obtiene de magueyes muy maduros y que se dejaron reposar mas de seis meses antes del raspado final para hacer el cajete.

Fermentadores del pulque

1. Semilla o pulque muy fermentado de más de 25 días.

2. Raíz de frijol de ayocote.

3. Plátano macho.

4. Nopalillo, especie de nopal muy pequeño que crece en el Valle de Teotihuacán.

5. Popotillo (flor alucinógena de la Sierra Negra de Tehuacán, Puebla).

6. Pulque fino o blanco

El pulque NO se fermenta con excremento, es un mito que crearon las cerveceras para terminar con la Industria Pulquera.

Maguey: planta viva

El maguey está vivo mientras da aguamiel, es como ordeñar una vaca todos los días, por eso se les llaman a los magueyes vacas verdes. El aguamiel es una bebida que se obtiene de una planta que está viva durante su producción.

¿Cómo catar un pulque?

1. El pulque debe ser traslucido, ni blanco ni transparente.

2. Se observan en la parte superior espuma o burbujas de su fermentación.

3. Es ligeramente baboso, jugo de cactus, pero no en exceso, si tiene mucha baba es posible que le hayan adicionado nopalillo.

4. Olor suave a fermento.

5. Suave sabor a alcohol.

Días de vida en anaquel

El pulque blanco, se refrigere o no, tiene una vida de 7 días máximo de anaquel, en curados un día porque el azúcar adicionado acelera rápidamente la fermentación. El refrigerador retrasa la fermentación un poco, pero quita sus características. El pulque se debe conservar en vidrio en un lugar frio y muy fresco.

Significado de la palabra "Pulque" en lengua náhuatl se dice "Octli" que se traduce como: Jugo de Maguey.

El pulque es de origen milenario y mesoamericano (No prehispánico, hay que descolonizarnos de la globalización imperialista, que nos etiqueta con sus estándares de medición europeos).

El pulque y la cultura del maguey son una "Cultura Viva Mesoamericana", que después de casi 500 años de brutal conquista española sigue viva, razón por la que su protección y difusión son impostergables.

No hay un reconocimiento mundial cultural de que existe una cultura viva pulquera, más antigua que la misma tradición de sus dos similares fermentados en el mundo: el vino y la cerveza.

¿Qué significa la palabra México?

En el Códice Botorini o Tira de la Peregrinación, se cuenta la historia de la llegada del pueblo Chichimeca (mexica) a Chalco.

Los chichimecas recibieron en el año 1172 d.C., magueyes que les llevaron los pulqueros de Chalco, quienes se los obsequiaron al ver las condiciones tan precarias en las que llegó este pueblo nómada al Valle de Chalco. El códice dice que ya para el año 1187 d.C., los aztecas estaban tomando pulque y trabajando los magueyes. Como agradecimiento a esta planta que les dio casa y comida, nombran a su nación México y se autodenominaron mexicas.

En este códice se observa una representación de un tlachiquero, imagen que quizás es la más antigua de este tipo de personaje en un códice mesoamericano.

¿México, es una palabra pulquera?

Una de las acepciones más aceptadas actualmente para definir el significado de México, se puede traducir de la siguiente manera:

Metl = significa "Maguey" en náhuatl

Xico (xicco) = significa "Ombligo" en náhuatl

Detalle de la Tira de la Peregrinación, donde se observa un tlachiquero y un personaje fermentando pulque.

El ombligo del maguey

Por lo tanto "mexicco" significa: Ombligo del maguey[3].

Ombligo del maguey

El obligo de maguey es el centro de la planta, es el cajete hecho ex profeso para la obtención del aguamiel para posteriormente se fermenta y se convierta en "Pulque"

Otra acepción de la palabra México, traducida del náhuatl se podría definir así:

metl = maguey

xictli = ombligo

co = lugar o donde

Traducción: En el ombligo del maguey[4]

Por esta razón siempre les digo a mis alumnos que cuando les pregunten ¿A que sabe el pulque?, hay que decir que sabe a México.

3 Lechuga & Rivas, 1997: 111-141.
4 Marco Buenrostro Hernández.

Tlachiquero

México: ombligo del maguey

El corazón del maguey es donde se hace un cajete que se hace con un cortador o ocaxtle[5], que se raspa día a día, y esta oquedad con el tiempo se va haciendo más grande ancha y profunda, como una olla. Tiene gran similitud con las representaciones mesoamericanas de la luna; en el interior de este recipiente lunar en los códices, se puede ver un conejo o tochtli, es el animal pulquero por tener los ojos rojos de estar borracho por tomar tanto pulque, según la leyenda. Hay que recordar en el hemisferio que está el territorio mexicano, se ve en las noches de luna llena, una imagen que parece un conejo dentro de la luna.

Tlachiquero

El tlachiquero es la persona que extrae con el acocote el tlachique o aguamiel de los magueyes o agaves pulqueros, no mezcaleros o tequileros.

El "Tlachiquero" es la persona que extrae el aguamiel del maguey para después fermentarlo y obtener la bebida conocida como pulque. La palabra "tlahchiqui" proviene del náhuatl y se refiere a raspar una cosa; en este caso el maguey.

Los tlachiqueros son los héroes o tesoros culturares vivos mesoamericanos que recibe, conservan y luego de forma oral, durante más de 2000 años, han transmitido los conocimientos de la siembra y cuidados del maguey por más de 10 años, hasta el momento de rasparlos para extraer el pulque, la llamada bebida de los dioses. Así mismo ellos también preservan todos los conocimientos para la correcta fermentación del aguamiel obtener el preciado pulque, bebida por la que hay que esperar de 10 a 14 años, para poder degustarla.

Esta actividad viva de origen mesoamericano se ha transmitido de forma oral sus conocimientos, pero al "Tlachiquero" un auténtico héroe cultural, no se le ha reconocido su aporte a la cultura pulquera inmaterial de México, es un trabajo u oficio mesoamericano en peligro de des-

Don Ignacio Torres Adalid

5 Nombre mesoamérica del náhuatl con el se denomina al raspador de los cajetes pulqueros.

Hacienda de San Antonio Ometusco, Estado de México. Hacienda modelo del Porfiriato.

aparecer y con él, todo el conocimiento milenario de la tradición pulquera. Hoy no hay programas ni públicos ni privados para conservar estos conocimientos y prácticas pulqueras milenarias.

Maguey y pulque: prosperidad económica

Una de las mayores de generadoras de prosperidad hace 100 años, así como, motor económico y origen de las mayores fortunas del país, fue la industria del pulque y el maguey. Por aquellos años, el industrial más prospero fue Don Ignacio Torres Adalid, empresario heredero de esta industria desde el siglo XIX.

Así pues, la Industria Pulquera, dio al hombre más rico de México en el Porfiriato, Don Ignacio Torres Adalid, dueño de una empresa basada en un producto ciento por ciento mexicano que tenía más de 500 pulquerías, y más de 50 haciendas pulqueras en el centro de país. Su principal hacienda fue la de San Antonio Ometusco, en el Estado de México, la cual era considerada la hacienda modelo del porfiriato la Hacienda de San Antonio Ometusco.

Esta inmensa fortuna de Torres Adalid, se debía a que para 1900, el 86%[6] de las bebidas alcohólicas que se tomaban en México eran pulque.

6 Ramírez, 2000.

Don Ignacio Torres Adalid, también debía su prosperidad, ya que tenía en su poder toda cadena de producción pulquera:

-Siembra de magueyes

-Producción de pulque

-Comercialización o venta de pulque al mayoreo

- Comercialización o venta de pulque al cliente final, puntos de venta al menudeo (más de 500 pulquerías en la Ciudad de México)

El pulque y su industrialización

Muy poco se sabe que ya en 1870, cuando la empresa denominada Compañía Mexicana de Pulque —propiedad de la aristocrática familia Torres Adalid, originaria de los llanos de Apan, en el estado de Hidalgo—, exportó pulque a los Estados Unidos en botellas de color verde y vendían el litro a 50 centavos de dólar en Nueva York. Este es el antecedente más antiguo de su industrialización, no se sabe cuándo se dejó de mandar a los Estados Unidos, pero hasta hoy en el siglo XXI, este proceso de industrializar el pulque se ha renovado y se retoma por los jóvenes emprendedores que ha visto el gran negocio que es el pulque.

Finamente habría que reflexionar, si hace 100 años el pulque generó una de las fortunas mas grandes de país. Hoy porque no hay programas de reactivación económica que lleven a esta industria mexicana pulquera, con tecnología nacional, a sus bonanzas de hace un centenario.

El pulque, patrimonio artístico

El pulque, dentro del arte, fue muy importante desde la época mesoamericana, pero a partir del Segundo Imperio, que fue el reinado de Maximiliano de Habsburgo de 1874 a 1877, se dio un rompimiento de la academia artística con arte religioso, que derivó en una nueva corriente artística:

El descubrimiento del pulque, José Obregón.

el Arte Nacionalista. En este nuevo estilo artístico, Maximiliano de Habsburgo rompe con la iglesia por su perfil liberal y da indicación a las escuelas de pintura, como la Academia de San Carlos, donde sus integrantes se vuelcan a pintar escenas de la historia de México, y después de más de 300 años dejan de plasmar en sus óleos imágenes religiosas.

De esta corriente, indiscutiblemente la obra más famosa fue "El Descubrimiento del Pulque" del artista José María Obregón (1832–1902), que da a conocer en 1869 y se vuelve la obra emblemática del este nuevo estilo artístico.

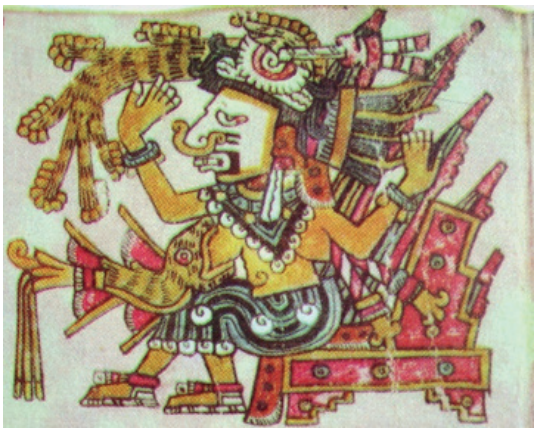
Pero la representación más antigua del pulque de casi 2000 años de antigüedad es quizás el denomina "Mural de los Bebedores de Pulque" en la gran pirámide de Cholula en Puebla.

Cholula es la única ciudad del contiene americano que tiene 2000 años de ocupación ininterrumpida, por lo que es también la ciudad más antigua de América continuamente habitada. Esta ciudad, en su pirámide mesoamericana (es que la más grande le mundo en su base), cuenta con los vestigios del consumo masivo de pulque más antiguos de mesoamérica.

A Cholula, Puebla la podemos considerar como al Cuna Cultural del Pulque, ya que la pirámide de Cholula, tiene en su interior el vestigio arqueológico más grande encontrado hasta hoy sobre el uso del pulque que es el Mural de los Bebedores, que es hasta hoy la evidencia arqueológica más antigua conocida sobre el consumo masivo de pulque con 1,900 años de antigüedad.

Este el mural es el más grande del mundo antiguo sobre una bebida fermentada y es también el más grande de mesoamérica, con una dimensión de 110 m2, es un gran códice mesoamericano que cuenta una historia única, donde 113 guerreros bebiendo pulque, quizás un homenaje a gran-

Detalle del Mural de los bebedores.



Mayahuel, diosa del pulque.

des guerreros que ganaron una batalla y fueron héroes para los cholultecas.

El pulque fue tan importante en los tiempos mesoamericanos, que solo dos dioses eran representaciones de plantas: el maíz y el pulque. Mayahuel fue la diosa del pulque de 400 pechos que le da su leche de la tierra al hombre y se representa saliendo de un maguey.

El pulque es un patrimonio cultural material e inmaterial, hoy debemos defender esta herencia mesoamericana que está riesgo. Tan sólo hay que recordar que el nombre de nuestra nación, México, ¡significa pulque!

Referencias

Byers, D.. (1967) The Prehistory of Tehuacan Valley. Volome One. Enviriomentand subsistence. Austin & London University of Texas Press.

Lechuga, M., & Rivas, F.. (1997). El maguey y el ritual de pulque en las sociedades tributarias. Revista Mexicana de estudios Antropológicos. Tomo xliii, Sociedad Mexicana de Antropología, unam, pp. 111-141.

Ramírez, M.. (2000), El Rey del Pulque, Ignacio Torres Adalid, México: unam.

El "néctar de los dioses": fragmentos de historia en un pueblo histórico de Ecatepec de Morelos, Estado de México.

Leonor E. Pastrana F.[1]

In memoriam:

Señor Isabel Guerrero González,"el compadre Chabelo" (de mi mamá). Nativo de Santa Clara Coatitla con varios oficios en vida, entre los que destacan haber sido barbacoero y tlachiquero.

Introducción

El título corresponde al sentido y a la estructura del documento, fragmentos de una larga historia de un pueblo histórico, donde la producción y el consumo del pulque han sido fundamental. El néctar de los dioses es la denominación que recibía esta bebida ancestral por parte de mi padre.

Huellas prehispánicas.

Los restos paleontológicos y arqueológicos permiten fechar la presencia humana en el área, que se remonta aproximadamente a 12 000 años a.C.; sin embargo, hablaré de la historia hecha escritura, la relacionada con la llegada de los aztecas –alrededor del año 1200 de nuestra era- a la vieja cuenca que hoy se denomina Valle de México.

El poblado hunde sus raíces, conforme a la documentación existente, hasta la época prehispánica en la época de la Triple Alianza entre Tenochtitlan, Tetzcoco y Tlacopan. Conforme a Carrasco (1996: 162), Coatitlan está referido por fray Agustín de Vetancourt en su obra *Teatro Mexicano*. Descripción breve de los sucesos exemplares, historicos, politicos, militares y religiosos del nuevo mundo occidental de las Indias fechado entre 1697 y 1698; y sostiene que dicha localidad hoy es Santa Clara Coatitla, Ecatepec, Estado de México. El glifo correspondiente puede advertirse dentro del folio 17v del Códice Mendocino, conforme a Mohar (1987: 53).

La lámina (17v), la siguiente (18r) del Códice Mendocino y las dos primeras fojas de la Matrícula de Tributos, están rodeadas de controversia, por las consecuencias acerca de la estructura del imperio tenocha y de la Triple Alianza, su organización territorial, manejo del poder y logística militar.

La complejidad social que caracteriza la historia pasada y presente del poblado, se extiende al municipio dentro del cual hoy se circunscribe: Ecatepec. Pero mi narración está centrada en Coatitlan y no en Ecatepec, aunque muchas veces las tramas de la dinámica social los enlazan.

Según Carrasco (1996: 122 y 162), apoyado en la interpretación de R. V. Zantwijk, la foja 17v del Mendocino es una lista de poblados encabezada por Citlaltepetl, seguida por Tzompanco, Xaltocan, Acalhuacan, Coatitlan, Huixachtitlan, Coatlayauhacan, Acolnahuac, Puputlan, Iztacalco y Chalco Atenco; que además de corresponder con la probable ruta de la migración méxica (por estar situados en áreas ribereñas de los extintos lagos), pagaban sus obligaciones tributarias hipotéticamente como fuerza militar, al estar ubicados estos pueblos, de frente, mediando el antiguo lago, al territorio texcocano (Carrasco, 1996: 12).

Por su localización dentro de la geopolítica de la extinta cuenca, se piensa que el poblado fue parte de la guarnición militar de defensa tenochca. Sin embargo, Mohar (1987) toma precauciones en la interpretación de la foja 17v del Mendocino, justo en la que se localiza Coatitlan.

1 Tiene estudios de Magisterio, Licenciatura en Sociología por la FES Aragón- UNAM, Maestría en Ciencias con especialidad en Educación por el DIE - CINVESTAV y Doctorado en Antropología por el CIESAS. Trabaja para una institución del gobierno del estado de México que brinda posgrados a maestros en servicio.

Van Zantwijk sugiere que los once pueblos que forman el margen de la lámina son pueblos cercanos a Tenochitlan que tenían como obligación suministrar los funcionarios de primera y de segunda categoría para las guarniciones que aparecen representadas en el centro de las láminas y que en eso consistía su tributo (Mohar, 1987: 53).

No obstante Mohar advierte que

> Resulta muy importante estudiar en detalle estas dos láminas (17v y 18r), de las que se puede llegar a diferentes interpretaciones sobre la estructura y organización del imperio mexica (Mohar, 1987: 56).

No se ha logrado descifrar por completo el misterio social contenido en la disposición de los glifos dentro de la lista de localidades encabezadas por Citlaltepetl que hoy corresponde al poblado de San Juan Zitlaltepec (Carrasco, 1996: 162), localizado al noroeste de Ecatepec, anexo a la laguna de Zumpango.

Época colonial

Coatitlan se reconfigura como Santa Clara Coatitlan; en medio de la disputa entre los indios principales de Tlatelolco y la encomienda de Ecatepec, la única otorgada a perpetuidad por Hernán Cortés. Otro historiador informa que

> Este conflicto nos ha quedado documentado, en lo que toca a la república de Tlatelolco por la defensa que hace de las estancias de Coatitlan, Tulpetlac y Asuchitlan, situadas entre Tlatelolco y Ecatepec, contra Cristóbal de Valderrama –segundo esposo de doña Isabel de Montezuma-, quien peleará por despojar al barrio de Tlatelolco de las mismas defendiéndolas como parte de Ecatepec, donde era corregidor (Miranda, 2001: 398).

La siguiente referencia, procedente del archivo de las indias en su Sección Cuarta Justicia, da cuenta del litigio:

> 126. 1531-1540. México. Cristóbal de Valderrama, como marido de doña Leonor, hija legítima que fue del emperador Moctezuma, vecinos de la ciudad de México y en sus nombres García de Llerena Gonzálo de Herrera y Sebastián Rodríguez, contra don Juan indio gobernador de Tlatelolco, barrio de Santiago de México y los principales indios de él y en sus nombres Alonso de Paredes y Hernán Ximenez, sobre: Pide Valderrama se mandase al mencionado gobernador don Juan indio y demás principales del dicho barrio de Santiago de México, no molestasen ni pidiesen a los naturales de los pueblos de Hecatepeque, Coatitlan, Culuacan y a los de las estancias de Tocayocan, que posteriormente se llamaron de Santa Clara, cosa alguna respecto a estar los referidos pueblos y estancias dados y encomendados por el gobernador y capitán general Hernán Cortés a la expresada doña Leonor su mujer, ni impedirán el servicio y tributos con que les acudían y servían bajo las penas que hubiese lugar en derecho. Leg. 124, núm. 5, 328 fs. (Paredes y Pérez, 1991: 38 y 39)

Con base en lo anterior se puede inferir que el actual pueblo histórico de raíz nahua, hoy enclavado en el área metropolitana de la ciudad de México, con su nombre colonial de Santa Clara Coatitlan puede ubicarse su fundación entre 1531 y 1540.

Durante el siglo XIX

De periodo correspondiente al siglo XIX es poca la información con la que cuento, pero puede seguirse sosteniendo la relación estratégica del poblado y su cabecera con la ciudad central.

Se cuenta con la siguiente referencia de Antonio García Cubas, tomado de *El Libro de mis Recuerdos*:

> El cura y el pulquero, mala la comparación, tienen un punto de contacto: los dos bautizan, nada más que aquél lo hace con poca agua para cristianizar á individuos de la especie humana, y éste con mucha para acrecer y desvirtuar el jugo del maguey. Guadalupe Hidalgo, Cerro Gordo, Atzacualco, Santa Clara Cuatitla y San Pedro Xalostoc, eran los lugares en los que el antiguo pulquero hallaba el elemento de que necesitaba para sus bautizos, elemento que por contener carbonato de sosa era favorable al licor de la Reina Xóchitl, en tanto que hoy, las acequias en las afueras de la ciudad, le prestan su favor para descomponer la blanca bebida.

Se tiene también la referencia que había un tren que trasladaba el neutle desde los llanos de Apan y justo paraban en Santa Clara Coatitla, para su bendición por los especialistas rituales.

Transición estructural durante el siglo xx

Transición estructural de pueblo provinciano a pueblo metropolitano es evidente desde 1938 y se presentan los siguientes momentos clave:

1938: instalación de Sosa Texcoco

1943: preludio de la industrialización acelerada

1952: transformación estructural debido a industrialización y urbanización acelerada.

En esta transición de un modo de vida provinciano a uno metropolitano, se potencian mecanismos culturales previos: la familia extensa, los compadrazgos, las fiestas tutelares de los barrios y del pueblo.

En este proceso, ubicamos que:

Las tierras de cultivo. Los antiguos magueyales y milpas fueron desapareciendo hasta convertirse en zonas habitacionales.

Los magueyes, como dicen, se fueron acabando; pero, no sólo los magueyes desaparecieron del paisaje habitual sino el resto del verdor propio del campo. De los antiguos cultivos y su devastación, habla un informante:

> Abundaban las nopaleras de diferentes tunas, como tuna aguamielilla, tuna blanca, tuna morada, tuna cardona, tuna moradilla, tuna tapona, sanjuanera y agosteña, así como moradita, moradilla, mestiza, negra y chamacuera. Así como sembradíos de maguey, maíz, en los terrenos denominados de Tepezizintla, El plantío de árboles frutales de diferentes frutas que poseían dichos terrenos eran duraznos de varias clases, peras de varias clases, granadas como la cordelina y plantíos de higuera, manzana, mora, capulín, tejocote, zapote blanco, higueras, capulín. Todo de los trabajos de hombres como fueron mi tío y mi padre.

El viejo camino a San Andrés de la Cañada estaba enmarcado por magueyes y cultivos de maíz y calabaza, también había muchas nopaleras y tunas de distintas clases; todavía en los años setenta.

En el derivado por excelencia del maguey fue donde primero se notó el cambio en el medio ambiente: el tlachique ya no sabía igual pero todavía era apetecible. La explotación del maguey continuó hasta mediados del siglo pasado, pero fue disminuyendo; además la bebida por excelencia del mexicano estaba sorteando los avatares de la lucha por el gusto de la gente que la cerveza y sus introductores con sus intereses económicos, habían planteado al neutle.

La política pro erradicación del pulque se expresó con agresividad hacía la gente que vivía de su comercio. Por ejemplo, A. O. L. (+) relataba como llevaba escondido el pulque dentro de los guacales llenos de nopales entre los años cuarenta y cincuenta. Habiendo establecido el gobierno federal una aduana del pulque, en un lugar a la entrada de la ciudad de México por el nororiente, llamado La Estansuela; eran detenidos los camiones y los gendarmes subían con sus pica-hielos dispuestos a cumplir órdenes, les picaban sus nopales a fin de que se derramara el tlachique.

Esta guerra declarada de la cerveza contra el pulque, para irse imponiendo la primera en el gusto de la gente, contribuyó a desplazar el cultivo y el comercio de la gente hacia los nopales de cerro que aun florecían y se vendían muy bien, iniciando también la producción de nopales de huerta en una escala destacable: por eso en los pueblos circunvecinos conocen a los de aquí como "los nopaleros" de Santa Clara (Magaña, 2004: 10).

La canción Pueblito de Santa Clara de R. L. L., músico nativo del pueblo, evoca bien esto; al mismo tiempo que patentiza la representación de la gente nativa sobre su condición de originarios orgullosamente tuneros y nopaleros.

Los productos de la tierra poco a poco se fueron acabando. La devastación de los cultivos es primero paulatina y no puede atribuirse directamente a la llegada de las fábricas, pues, éstas toman asiento en los terrenos aledaños al lago y van desplazando sus orillas. Las áreas de cultivo están sobre todo cercanas a la Sierra de Guadalupe y, su primer golpe de desgaste provino de las autoridades federales al negarles el agua de riego.

Este atentado inicial a los sembradíos de los campesinos ejidatarios y comuneros que, no hacía mucho habían recibido sus tierras en propiedad comunal, está fechado en el mismo año de la llegada de Sosa Texcoco: 1938.

Las demandas de agua para sus cultivos, generadas por los campesinos, encontraron la cerrazón; pero ante la negativa, muy probablemente subsistieron con agua de temporal durante cierto tiempo.

La devastación de los cultivos posteriormente se acelera para los años cuarenta:

1943. Vecinos de Santa Clara Coatitla. Pozo. Aprovechamiento. Relativa a la solicitud de un equipo de bombeo para elevar el agua de un pozo y utilizarla en riego de terrenos. 26 (otros documentos en el mismo tono, de los años 1946, 1948, incluso solicitando la intercesión ante el Presidente de la República Manuel Ávila Camacho para resolver solicitud. 30, AHA).

Para 1970, en la documentación oficial todavía se habla de instancias ligadas al desarrollo agrario como parte de la dinámica municipal (Ovando, 1995: 11).

El Comisariado Ejidal es una figura legal y real todavía en la década de los setenta, pero en el área de su jurisdicción territorial ya se hace referencia a colonias dentro de los ejidos en 1972, para el caso de la cabecera sobre todo (Ovando, 1995: 19); se habla también de la afectación que sufrieron los terrenos ejidales de la cabecera en 1972 (Ovando, 1995: 20) para la construcción del actual Tecnológico de Ecatepec y otros edificios de importancia municipal, a lo largo de la década.

En la década de los setenta se hace referencia tanto a los comisarios ejidales como a los comuneros; pero, aparecen justamente como cedentes de derechos sobre tierras y, encontré su mención en actas de cesión de superficies de terreno para levantar escuelas primarias y secundarias –las primeras edificaciones en las laderas de los cerros, antes de ser completamente tapizados de casas inicialmente de cartón y luego ya en firme-; de hecho la gente hablaba de cada una de las escuelas que se fueron trepando a los cerros aledaños a los poblados como la escuela de la loma.

Los ejidatarios continúan apareciendo en la documentación municipal como figura que posibilitaba disponer legalmente de las tierras de siembra para levantar sobre ella la urbanidad. Se toman terrenos ejidales, por ejemplo, para edificar la escuela normal de la cabecera y aquellos elementos faltantes de la infraestructura urbana para la población; como los hospitales dependientes del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), el Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores al Servicio del Estado (ISSSTE), el Instituto de Seguridad Social de los Trabajadores al Servicio del Estado de México y Municipios (ISSEMYM), la Secretaría de Salubridad y Asistencia y de la Cruz Roja; también centros deportivos y de recreación, una estación de bomberos y también para proceder a la perforación de pozos para la extracción de agua potable (Ovando, 1995: 92 y ss).

En 1977, la zona urbana de Ecatepec, abarca ya, una superficie total de 55, 757, 62 m² (Ovando, 1995: 60).

Todavía para 1988, los ejidatarios piden la intervención de las autoridades municipales para gestionar el pago de la energía eléctrica con tarifa para riego y no de uso domiciliario, como se pretende por la Compañía de Luz y Fuerza del Centro (Ovando, 1995: 175). Este cobro indebido representaba para ellos un golpe a su economía;

por esto y otras tantas causas, los ejidos aparecen también como insolventes financieramente hablando (Ovando, 1995: 175).

Así, hasta que la urbanización alcance a los últimos empedernidos labradores; la desaparición definitiva del ejido como unidad productiva, por la incorporación de la tierra cultivable al caso urbano está cercana.

Hoy en día las "comunidades de práctica" en torno a la fiesta patronal que interactúan son las siguientes:

Azucenas de María
Catequistas
Rezanderas
Cantores
Músicos
Danzantes
Coheteros
Globeros
Pulqueros
Aprendices de torero
Hacedores del tapete
Confeccionadores de santos
Practicantes de la charrería

Para cerrar

La des-escolarización de la mirada educativa permite mirar procesos y reconstruir prácticas de formación de sujetos en territorio. El sujeto educado es un sujeto social entero, prototípico de su momento y contexto histórico. Las familias, los barrios y las fiestas patronales son espacios de transmisión cultural comunitaria. En esto, el pulque como bebida especial (ceremonial-ritual y de consumo de fin de semana) ha jugado un papel clave tanto a lo largo de su historia como en sus prácticas culturas actuales de Santa Clara Coatitla.

Referencias

Álvarez, A.. (1997). Hacia un currículum cultural. La vigencia de Vigotski en la educación. Madrid. España: Fundación Infancia y Aprendizaje.

Cabellero, J.. (2002). Educación y cultura. Formación comunitaria en Tlazoyaltepec y Huitepec, Oaxaca. México: ciesas.

Carmagnani, M.. (2004). El regreso de los dioses. El proceso de reconstitución de la identidad étnica en Oaxaca. Siglos xvii y xviii. México: Fondo de Cultura Económica.

Carrasco, P.. (1996). Estructura político-territorial del Imperio tenochca. La Triple Alianza de Tenochtitlan, Tetzcoco y Tlacopan. México: El Colegio de México, Fideicomiso Historia de las Américas, Fondo de Cultura Económica.

Durand, J.. (1983). La ciudad invade al ejido. Proletarización, urbanización y lucha política en el cerro del judío, df. México: ciesas.

García, A.. (1960). El libro de mis recuerdos. Narraciones históricas, anecdóticas y de costumbres mexicanas anteriores al actual estado social. México: Patria.

García, E.. (1998). Ecatepec. Tierra de Vientos. México: H. Ayuntamiento de Ecatepec de Morelos Estado de México, Plaza y Valdés.

García, A., Enríquez R. & Salazar, E.. (2002). El Santo Juan Diego. El mensajero indígena de la Virgen de Guadalupe. México: Centro de Estudios Mesoamericanos ac.

Garza, G.. (1985). El proceso de industrialización en la ciudad de México, 1821-1970. México: Centro de Estudios Demográficos y de Desarrollo Urbano de El Colegio de México.

Gerhard, P.. (2000). Geografía histórica de la Nueva España, 1519-1821. México, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México.

Gibson, C.. (2000). Los aztecas bajo el dominio español 1519-1810. México: Siglo xxi.

Giménez, G.. (2001). Territorio, cultura e identidades. La región sociocultural. En Rosales, R. (coord.) Globalización y Regiones en México, (19-52). México: Universidad Autónoma de México, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Miguel Ángel Porrúa.

Giménez, G.. (1978). Cultura popular y religión en el Anahuac. México: Centro de Estudios Ecuménicos ac.

Ginzburg, C.. (1989). Indicios. Raíces de un paradigma de inferencias indiciales. En Ginzburg, C. Mitos, emblemas, indicios (138-175). Barcelona: Gedisa.

Gómez, M.. (1997). Los aprendizajes comunitarios en los Altos de Chiapas. En Bertely, M. & Robles, A.. (coords.) Indígenas en la escuela (53-84). México: Consejo Mexicano de Investigación Educativa.

Guarisco, C.. (2003). Los indios del Valle de México y la construcción de una nueva sociabilidad política, 1770-1835. México: El Colegio Mexiquense ac.

Icazuriaga, C.. (1992). La metropolización de la ciudad de México a través de la instalación industrial. México: ciesas.

Lira, A.. (1995). Comunidades indígenas frente a la Ciudad de México. Tenochtitlan y Tlatelolco, sus pueblos y barrios, 1812-1919. México: El Colegio de México.

Lockart, J.. (1999). Los nahuas después de la Conquista. Historia social y cultural de la población indígena del México central, siglos xvi-xviii. México: Fondo de Cultura Económica.

Magaña, A.. (2004). El posible retorno. México,: edición del autor.

Miranda, F.. (2001). Dos cultos fundantes: Los Remedios y Guadalupe (1521-1649). México: El Colegio de Michoacán.

Mohar, Luz.. (1987). El tributo mexica en el siglo xvi: análisis de dos fuentes pictográficas. México: ciesas.

Muñoz, L.. (1998). Ecatepec de Morelos. Monografía municipal. México: Instituto Mexiquense de Cultura.

Ovando, J.. (1995). Historia contemporánea de Ecatepec. 25 años de Administración Municipal. Ecatepec.

Pastrana, L.. (2007). Hacer pueblo en el contexto industrial metropolitano: 1938-2006. Un estudio en Santa Clara Coatitla, Ecatepec de Morelos, en el Estado de México. Tesis de doctorado en Antropología. México: ciesas.

Paredes, C. & Pérez, J.. (1991). Índice de documentos. Dos temporadas de trabajo en el archivo de las indias. México: ciesas.

Ramírez, M.. (2000). Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera. México, Instituto de Investigaciones Sociales unam, Editorial Plaza y Valdés.

Ricard, R.. (2001). La conquista espiritual. México, Fondo de Cultura Económica (Sección de Obras de Historia).

Rivera, S.. (1996). Ecatepec en el tiempo. México: Tecnológico de Estudios Superiores de Ecatepec.

Roca, L.. (2000). Ferrocarril e imágenes en movimiento: ¿por un México nuevo? En Novelo, V. & López, S. (coords.)Etnografía de la vida cotidiana (117 a 148). México: Miguel Ángel Porrúa.

Romero, J.. (1978). Ehecatepetl–Ecatepec. Fragmentos históricos. Ecatepec, H. Ayuntamiento de Ecatepec de Morelos.

Wenger, E.. (2001). Comunidades de práctica. Aprendizaje, significado e identidad. Barcelona: Paidós.

Recuerdos de pulque y aguamiel (una crónica etnográfica, casi poética)

Luis de la Peña Martínez[1]

Para quienes nacimos y crecimos hace ya algunos ayeres en la Ciudad de México, nuestras referencias al pulque quizá sean distintas a la de los habitantes de otros lugares de la república, pero ello no significa que en este contexto urbano no haya algunas remembranzas ligadas a esa bebida en la forma de vida de los barrios tradicionales o de las áreas semi rurales, periféricas y conurbadas. En mi caso, viví parte de mi infancia y adolescencia en una zona próxima a la Calzada de la Viga (conocida antiguamente como Canal de la Viga) en donde aún permanece una de las más añejas pulquerías denominada "Los hombres sin miedo" y donde también existió ahí otra de las pulquerías de vieja fama, "La pescadora", que hoy todavía sobrevive en la zona oriente de la ciudad.

Pero si de recuerdos se trata, el primero que tengo al respecto, son las visitas que con mis familiares hacíamos a San Pedro Atocpan en los años setenta del siglo pasado, en la que hoy es alcaldía de Milpa Alta, esto en el día del santo patrono del pueblo. Ahí descubrí la palabra y el sabor del "Aguamiel", un recuerdo que permanece inalterado y evoca la suave dulzura de un líquido que se ofrecía como un agasajo a la hora de compartir en la mesa los platillos de una casa con una amplia cocina en que se combinaban el mole, el arroz y los frijoles contenidos en grandes cazuelas de barro. No en balde San Pedro está considerada como la "Capital de el mole".

El recuerdo de un sabor como el del aguamiel, es igual a la resonancia que desde entonces quedó en mí al escuchar esa palabra. Si el nombre de otras bebidas, como el del "aguardiente", advierte de sus probables efectos al sentido del gusto y al cuerpo en general, el del "aguamiel" es un nombre que predisponía, por el contrario, al paladar a probar algo así como un néctar. Un sabor que no necesita de ningún otro añadido, que remite a una pureza de su origen y forma de extracción. Las imágenes, casi idílicas, que se nos contaban por parte del anfitrión de la casa que nos acogía en esas visitas, de la forma en que se abastecían de la bebida en las magueyeras del pueblo el mismo día por la mañana para traerlo lo más fresco posible a la hora de la comida, lo volvían un privilegio del que nos sentíamos afortunados de poder degustar. La jarra transparente en que se tenía el aguamiel al centro de la mesa era escanciada en los vasos de quienes, como yo, siendo apenas un adolescente, nos decidimos a probarlo, su delicada consistencia se alargaba al momento de servirlo simulando los hilos de una clara miel finísima (ambarina o traslúcida). Creo que no he vuelto a probar ese sabor de igual modo que aquella enigmática "primera vez" en que mis papilas

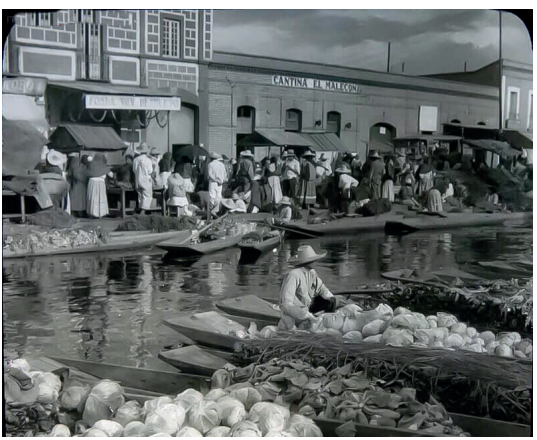


Imagen 1. Escena cotidiana en el Canal de la Viga.

1 Realizó estudios de licenciatura, maestría y doctorado en Filosofía en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM; además, cursó la carrera de Lingüística en la ENAH, en donde imparte clases desde 1988 en la licenciatura de Lingüística y en la de Etnología, y actualmente es jefe del Departamento de Publicaciones, área de la que depende la edición y publicación de Cuicuilco. Revista de Ciencias Antropológicas.

Imagen 2. Pulquería La Judía.

gustativas fueron "desfloradas" por ese nutricio y digestivo alimento, complemento perfecto para la gran comilona a que nos tenía acostumbrado el compadre de mi tía Lupe, por quien ahí nos encontrábamos.

El compadrazgo con mi tía era debido a que ella era doctora y realizó su servicio social siendo una joven estudiante en esa comunidad de San Pedro Atocpan, por lo que atendió en su estancia múltiples partos y por ende estableció una relación de parentesco ritual con la persona, músico de oficio, que nos recibía cada año en la fecha ya mencionada. Y, precisamente, todo era ritual en esas visitas, desde la llegada hasta la despedida: se acudía a la feria callejera y a la festividad en la iglesia situada en la parte alta de San Pedro. En la feria se podía conseguir, como en toda feria de pueblo que se respete, los panes hechos con pulque y otros, grandes y redondos, con leyendas y dedicatorias tan sorprendentes como aquella que decía: "Para mi pinche suegra". El ambiente de bullicio constante y la alegría del jolgorio de la feria contrastaban con la respetuosa devoción y las muestras sencillas de la fe de los habitantes que acudían a celebrar a su santo patrono y a la sagrada imagen del Cristo negro, fabricado con pasta o gabazo de maíz, que data del siglo XVI y que se encuentra en el conocido como Santuario del Señor de las Misericordias, lo que implicaba una larga caminata de ascenso hasta la cima del poblado y de regreso a la casa que visitábamos.

Si atendemos a la etimología del topónimo "Atocpan" en náhuatl ("sobre tierra fértil") uno piensa inmediatamente en sus paisajes llenos de maizales, nopaleras y magueyales y en el sentido de llamarle a la demarcación a la que pertenece como Milpa Alta, un territorio casi rural, lo más parecido a vivir en alguna otra población de "provincia", aunque con los mismos problemas de una ciudad como la de México.

Y ya que me he referido a recuerdos con mi querida y entrañable tía, también me acuerdo de que alguno de sus pacientes, agradecido, le hacía llegar en su cumpleaños una caja con merengues preparados con pulque, los que eran codiciados por todos quienes nos encontrábamos en su casa ese día festejando. Ese suave sabor que se derretía en la lengua de a poco endulzó nuestros días en aquellas ya lejanas reuniones familiares.

En cuanto a la zona de la Calzada de la Viga, situada en la Alcaldía de Iztacalco, yo viví parte de mi infancia y adolescencia en la casa de mis abuelos y mi tía Celia, quien como mi otra tía también fue doctora. Ahí pude contemplar el proceso de "urbanización" acelerada que fue transformando un paisaje con terrenos donde todavía en la década de los sesenta se cultivaban betabeles, rábanos, lechugas y zanahorias y sobrevivían algunos magueyes, hasta convertirse en casas de clase media y luego en unidades habitacionales populares en los setenta (INFONAVIT). Amplios espacios que denominábamos el "llano" (en donde, precisamente, se disputaban encuentros de futbol llamado "llanero") o la "arboleda", e infinidad de "lotes baldíos", lugares habitados por fauna y flora

Imagen 3. Pulquería La Fragata (cerca del puente de Jamaica, alrededor de 1910).

diversa, donde atrapábamos de niños chapulines, jicotes, mariposas y pequeños ajolotes en los charcos de agua lodosa, rememoración de un límpido horizonte sin tantas construcciones que permanece en mí como si mi mirada infantil lo hubiera guardado para siempre.

Esa zona se encontraba a la orilla de lo que fuera antiguamente el Canal de la Viga y colindaba con el antiguo barrio de Santiago, del pueblo de Iztacalco. Precisamente, ahí se mantiene aún (en el barrio de San Francisco Xicaltongo), como ya lo mencioné, la pulquería "Los hombres sin miedo" (fundada en 1895). Dicho nombre siempre llamó mi atención, tal vez porque sugería un lugar al que asistía gente envalentonada y pendenciera. Después supe que el nombre fue puesto porque el dueño (Andrés Díaz Ortiz) había sido una persona dedicada al toreo y a organizar corridas clandestinas cuando estas fueron prohibidas. No sé si esto tenga relación con el verbo "torear", utilizado para referirse a la venta informal o ilegal de pulque.

El "centro" de Iztacalco, como muchos pueblos tradicionales, tenía (o tiene) su iglesia (San Matías), su plaza (Jardín Hidalgo), su "botica" (como se llamaba entonces a las farmacias) y su mercado, y de niño y adolescente yo acompañaba a mis abuelos a hacer las compras y a conseguir productos para el hogar como madera y petróleo para encender el boiler o calentador de agua, y en ese recorrido nos topábamos con esa legendaria pulquería, que a la fecha sigue como punto de referencia en el barrio. Y como de otra galaxia de la memoria, me viene una imagen del vuelo de los danzantes (como los de Cuetzalan o Papantla) que pendían de cabeza amarrados a un gran tronco o "palo", en algún día festivo en el barrio de Santiago, vistos desde la azotea de la casa de mis parientes.

El antiguo Canal de la Viga fue una vía fluvial hasta comenzado el siglo xx (hasta los treinta, por lo menos). Se cuenta que en ella llegaron a transitar incluso, en el siglo xix, algunos buques de vapor, como aquellos que cruzaban en aquel tiempo el Río Misisipi en Nuevo Orleans, además de las tradicionales trajineras o chalupas que transportaban flores, legumbres y otros alimentos desde Chalco y Xochimilco al centro de la Ciudad de México. Fue un sitio muy popular y se consideraba uno de los lugares de paseo más concurridos durante mucho tiempo. Por ello la venta y el expendio de pulque fue una actividad constante a lo largo del Canal, como fue el caso de la existencia de una pulquería llamada La fragata, ubicada a la altura del puente de Jamaica (donde antiguamente se hallaba la aduana o garita en que se permitía el paso de mercancías hacia el centro de la ciudad), un nombre con antiguas resonancias bélicas de embarcaciones marítimas, u otras como La Judía, y una más llamada originalmente La Turca, luego La Gran Turca y ahora La Rosita, cercana a la Merced.

De hecho, quedan testimonios fotográficos (y hasta cinematográficos) de esa época, así como litografías que retratan a la gente disfrutando del paisaje arbolado y de las actividades comerciales que ahí se llevaban a cabo. Este ejercicio de la memoria histórica se mezcla con la memoria personal, como cuando yo imaginaba la forma de vida en las Casas Quintas, como se les llamaba,

grandes casas de campo o descanso que se ubicaban cercanas al Canal de la Viga y que yo todavía llegué a conocer, como la denominada Casa Quinta Pachuca que aún se conserva. Casas con altas palmeras y tapias cubiertas por las yedras. Era este un paisaje que todavía podemos imaginar reconociendo algunos rastros que permanecen ocultos entre la selva urbana.

Por cierto, el nombre de "Canal de la Viga", anteriormente también conocida como Acequia Real en el tramo que llevaba al centro de la ciudad, fue debido a que se colocaba una viga de madera para poder cruzar. Es por ese carácter acuoso por lo que se le conoce como Iztacalco a esa demarcación o alcaldía ("En la Casa de la sal"), ya que de ahí se obtenía la sal de las aguas provenientes del antiguo Lago de Texcoco y por ello todavía en las paredes de algunas casas se presenta gran cantidad de salitre, ahí se producía el mineral llamado "tequesquite" (palabra que significa "piedra que brota o eflorece por sí sola") esto es, una sal en forma de piedra que emergía de las aguas en tiempo de sequía, que en la época prehispánica se utilizaba a modo de práctica tributaria y de intercambio comercial, y que servía para condimentar los alimentos.

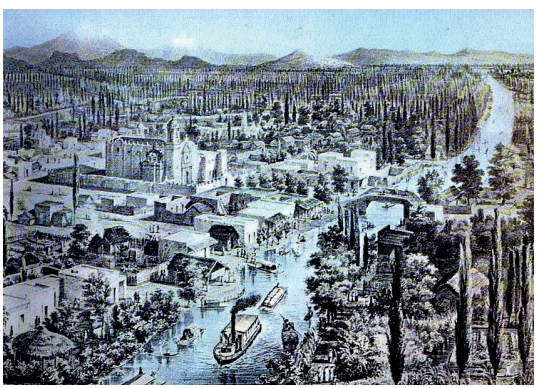


Imagen 4. Litografía de Casimiro Castro en Iztacalco, donde se observa un pequeño barco de vapor y la iglesia de San Matías, Álbum México y sus alrededores, 1855

Con el tiempo, esa vía fue desecada hasta convertirla en una larga calzada pavimentada, que conservó el nombre "de la Viga", la que cruza por donde se encuentra el originario mercado de pescados y mariscos, así conocido, que luego posteriormente fuera trasladado a la Central de Abastos en el oriente de la ciudad, y que ahora se le llama "La nueva Viga". Cerca de ahí yo vivía con el resto de mi familia en la Colonia Tránsito (en donde, por cierto, se han descubierto recientemente vestigios de antiguas chinampas) y también después mi familia se trasladó a la colonia Cuchilla de la Agrícola Oriental. Cuento esto porque algo parecido ocurrió con la pulquería "La pescadora" (fundada en 1950), cuyo nombre nos remite a esa zona comercial, ya que ahí se daba de botana caldo con cabezas de pescado, aunque se situaba más bien en el barrio de Santa Anita, en la misma Calzada de la Viga, y luego emigró más al oriente de la ciudad, primero a la Alcaldía Venustiano Carranza y luego a la Cuchilla Agrícola Oriental y ahora a la Avenida 241 o Avenida Javier Rojo Gómez (hoy Eje 5 oriente) de la Agrícola Oriental.

Quizá esta crónica resulte demasiado personal: una remembranza acerca de lugares y de costumbres de que fui testigo, como, por ejemplo, recuerdo ahora una pulquería situada en la Agrícola Oriental (del otro lado del Canal de Churubusco, que dividía la "Cuchilla" en que yo vivía de esa otra colonia, cuando el Canal, para entonces receptáculo de "aguas negras" y basura, todavía no estaba cubierto), pulquería que se llamaba "El magueyito" y que, como otros de esos espacios de esparcimiento, con el tiempo y las transformaciones urbanas (arquitectónicas y de costumbres) fueron desapareciendo. Estos desplazamientos son típicos de esta ciudad en que la memoria tiene que ser constantemente reconstruida y en que de una generación a otra los nombres son cambiados como si el pasado poco importara: ciudad antigua cruzada por ríos y canales que hoy son sólo imágenes fantasmagóricas.

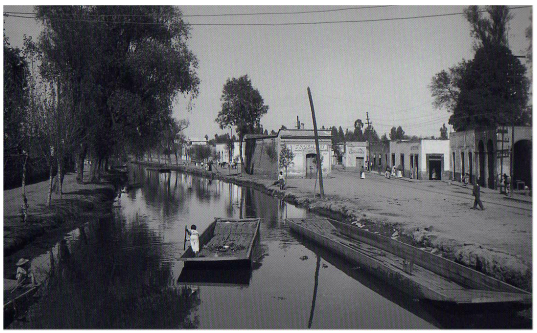


Imagen 5. Fotografía de Charles B. Waite, Iztacalco, 1920.

Así, de esta manera, es que recuerdo también mi primera borrachera con pulque en el ya mencionado barrio de Santiago, en una fiesta a la que llegué, quién sabe cómo y porqué, a una casa donde en un perol se había preparado una gran cantidad de pulque, curado no sé si con durazno o alguna otra rica fruta, pero cuyo sabor me atrapó inmediatamente, sin pensar en las consecuencias del exceso de bebida. Lo que sí recuerdo es que el anfitrión de la casa me habló de que le habían agregado unas latas de leche condensada "La lechera", como para que tomara más cuerpo y dulzor.

En fin, que esto que no deja de ser una mera anécdota personal, refleja un comportamiento cultural de ciertas zonas urbanas (y conurbadas) donde el consumo del pulque era perfectamente normal y, me atrevería a decir, consuetudinario. Si bien mis abuelos vivían en una colonia de la tan pretendida clase media de aquella época, la Reforma Iztaccíhuatl (llamada así, tal vez, porque desde las azoteas se podía ver a la distancia al volcán de la "Mujer dormida" o "blanca"), el ir al barrio de Santiago era como cruzar a otro mundo diferente. De hecho, recuerdo a una familia humilde, la única, que mandaban diario a sus hijos ahí a comprar pulque para la comida en algún contenedor de plástico o en el envase de un refresco. Eso era visto "con malos ojos" en algunas nuevas colonias y asentamientos urbanos, habitadas por los "nuevos ricos", y tenía su lado transgresor en los jóvenes rebeldes que acudían a las pulquerías de barrio y consumían marihuana u otras drogas. Ese ambiente se fue marginando cada vez más hasta estigmatizarlo y considerarlo sólo para gente pobre, vagos y/o delincuentes. No obstante, esa forma de vida relacionada con el pulque en la Ciudad de México quedó registrada en muchas manifestaciones artísticas y culturales, como la canción "Los pulques de Apan" de Chava Flores, donde se describe de forma humorística las características de una pulquería de barrio en la Colonia Pensil:

Se inauguró en la colonia Pensil
la pulquería de Osofronio el mayor.
Los Pulques de Apan se llama el cubil
y hubo banderas a todo color.
Con vil fuchina pintó el aserrín
con que adornara banquetas y salón.
Dio de regalos platos y jarros
con enchiladas que hicieron ahí;
harto confeti, globos y cohetes,
y hasta una banda que nos tocaba así.
Ricos curados de tuna y melón,
de avena, piña, de fresa y limón;
su carbonato pa'l tlachicotón;
jarro caliente, tarrito o "camión".
Pa' las mujeres, "Entrada especial"
servicio en l'obra, por si es asté albañil;
cuando cerramos, pos le toreamos;
para sus fiestas prestamos barril.
Los Pulques de Apan,
los que solapan
los cuetes diarios de toda la Pensil.

Y en su famosa canción Sábado, Distrito Federal, hace referencia por igual a una pulquería:

Desde las doce se llenó la pulquería,
los albañiles acabaron de rayar,
¡Que re' picosas enchiladas hizo Otilia,
la fritanguera que allí pone su comal!

O, también, habría que mencionar las "intervenciones" pictóricas de Frida Kahlo y sus alumnos en una pulquería de Coyoacán llamada La Rosita. Así como los cuentos de Rius (Los Supermachos o Los Agachados) donde dibujaba a sus personajes (Calzonzin y Chon) dentro de un barril de pulque, en un imaginario pueblo de San Garabato, que uno leía de adolescente; o las múltiples anécdotas y dichos recopilados por Agustín Jiménez (quien residió por mucho tiempo en Tlalpan, la alcaldía en que ahora vivo) en su libro *Picardía mexicana*, que dio origen a películas populares y puestas en escena teatrales.

En fin, esas vivencias son ya mero recuerdo, aunque en la actualidad en la Ciudad de México se vive un resurgimiento de esta cultura ligada al pulque, quizá con nuevos matices, debido a los llamados procesos de "gentrificación" y a la influencia de las redes sociales como Internet, que permite que ahora se lleve a domicilio directamente el aguamiel, pulque o miel de maguey a un precio módico, práctica que yo mismo he empezado a experimentar.

Digamos, pues, "¡Salud!", por los tiempos idos y por los que vendrán, en los que esta bebida, esperemos, seguirá presente en esta "Muy noble y leal Ciudad de México".

Imagen 6. Puente de Iztacalco, en el barrio de Santiago hacia 1900.

El pulque la variedad de sabores en la cosmopolitan 2021

Edibeth Mora Perez

Mi cronica se basa en mis viviencias y experiencia personal, ante la venta y producción del pulque por más de tres generaciones, en mi pulqueria El sol naciente, ubicada al poniente de la CDMX, en la alcaldia Cuajimalpa de Morelos, en el Pueblo de San Pablo Chimalpa, en Concordia #16, conjuntado con mi profesión en Biologia, por lo que hago remembranza de que: "Sin el Pulque mi vida no sería igual". (Ver figura 1)

El pulque sin duda estaba olvidado por nuestros padres gracias al desprestigio de las empresas transnacionales cerveceras que crearon el gran mito sobre éste. Pero este es un producto tan limpio y noble. Debe de tener una higiene adecuada por el tlachiquero, como en los barriles o tinacales donde es depositado.

La mala higiene de pulque

Si no se tiene una buena higiene del pulque éste se tiende a tronar, el olor es muy desagradable por que es cuando las levaduras están muertas, el olor es similar a pudricción. Si esta contaminación pasa a otros barriles en buenas condiciones, se truena, ocasionando la pérdida total de la producción. Para poder iniciar nuevamente un producto en buenas condiciones tardarían 20 días en tener el producto en perfecto estado. (Ver figura 2)

Figura 1. Familia Mora Pérez en La Entrevista, con TV Azteca "Pulque artesanal: jóvenes y viejos lo consumen". 2016.

Figura 2. Higiene adecuada del pulque.

Cuando se truena se debe a la acumulación de ciertos metabolitos y pueden llegara ser tóxicos si se acumulan en esta bebida y no se tiene un control de la flora microbiana. Tales como la presencia de productos microbianos como:

Bacilum-Lactobacillum
Streptococcus
Lactobacillos
Acido philus
Zymomonas Mobilis
Levaduras Sacharomyces cerevisiae

La limpieza de pulque

Al ser una bebida muy delicada se debe considerar la limpieza semanalmente el barril o barrica donde esta depositado el pulque, los utensilios que se usan para servirlo deben estar limpios, (no usar de perfumes, jabones, químicos, grasa), al momento de servirlo lavarse las manos, cambiar el pie cada semana.

En cuanto el tlachiquero, debe tener limpias las manos al momento de raspar el maguey y castrarlo, los utensilios que utilizapara la obtención del aguamiel deben estar limpios (garrafón, acacote, castrador). Después se debe tapar el maguey para que los roedores pulqueros no contaminen el aguamiel. (Ver figura 3)

Casi a la extinción de planta

El desprestigio de la bebida hizo sin duda que muchos de nuestros padres se olvidaran de plantar esta planta, debido a que las empresas transnacionales crearon el mito de la fermentación del pulque, que éste se hacia con excremento. Lo que generó en nuestros padres una falta de interés por seguir sembrando el maguey.

Esta bebida entre los años 1990 a 2000 era tirada al drenaje por que ya nadie tomaba el

Figura 3. Tapado de maguey para protección de roedores aguamieleros (tlacuache).

Figura 4. Pulquería *El sol naciente,* familia Mora Hernández, 1962.

pulque y no era redituable, las largas jornadas en distancia para obtener el aguamiel eran en vano. "Para qué seguir con esta tradición, si se perdió el valor de esta bebida, este elixir fue olvidado".

Y las magueyeras fueron olvidadas, las plantas secadas en esta comunidad y realmente en la actualidad solo existen dos pulquerias originarias, cuando el 100% del pueblo obtenia su solvencia economica en la producción de carbon y venta de pulque.

Nuestro abuelos

Ellos fueron realmente los dioses de este elixir, ellos fueron los que gozaron de todas sus bondades y propiedades. En los tiempos donde no había refresco, bebidas endulzante, ni energetizantes, ellos desayunaban, comían y cenaban con esta bebida pues formaba parte de su alimentación. Saciaban su sed en el campo en las horas de larga jornada, durante la siembra.

Allá en el campo donde ellos disfrutaban de la naturaleza, de una papas silvestres asadas, unos esquicitos quelites y no se diga de unos xocoyoles en la tortilla con sal.

Para nuestros abuelos era su agua del día-día, la fortaleza que les brindaba la tenian gracias a pulque. (Ver figura 4)

Figura 5. El corazón del maguey.

La vida surge desde el corazón de maguey, en las pencas que se han grabado tantos recuerdos desde:

Las sequias
Las lluvias
El calor
El viento.

Todo esto influye en la extracción de aguamiel. (Ver figura 5)

Los estadios de pulque

La vida que surge del corazón de maguey, gracias a la sabia dulce que conocemos como el aguamiel (fructosas y glucosa) es el primer sabor.

El aguamiel será transformado después de varios días en pulque.

El pulque dulce, este presenta mayor cantidad de aguamiel y es agradable para todos.

El pulque campechano es la combinación de pulque dulce y fuerte.

El pulque fuerte este después de un tiempo en que las levaduras ya consumieron las fructosas y glucosa.

El pulque azul. Sin duda este ya no tiene contenido de azucares.

Todo lo natural

Con la nueva ola de todo lo natural y ver hacia las raíces. El pulque tuvo un nuevo auge en el año 2010. En éste se incremento el consumo del pulque dando pie a la creación de los famosos curados.

El curado es una bebida preparada a base de pulque fuerte y fruta, a lo cual se agrega algún endulzante como miel, azúcar o lechera y canela.

Los jóvenes han revalorado el pulque, creando un sin fin de sabores trayendolo a la gran metrópolis. A través de los curados, los sabores van: amaranto, arándano, avena, apio, betabel, ciruela, cacahuate, café, capuchino, chocolate, coco, coco-avena, coco-chocolate, coco-piña, durazno, flor de cempasúchil, fresa, fresas-crema, fresas-kiwi, frutos rojos, higo, jitomate, galleta, guanábana, kiwi, kínder-Delis, limón, mango, mandarina, mamey, maracuyá, mazapán, manzana, melón, nuez, oreo, pera, plátano, platano-chocolate, pitaya, tamarindo, tejocote, tuna (roja, verde), vampiro, yaca y zarzamora.

Para la elaboración de un curado debemos tener un pulque fuerte, la fruta de su preferencia, agregar el azúcar, canela, vainilla y lechera. Todo se mezcla y se obtiene el curado. (Ver figura 6)

Figura 6. Elaboración de curado de fresa.

El pulque en la Cosmopolitan en la medicina

Tanto para el alma como para curar enfermedades de cáncer de estomago. El reducirlas enzimas nitroreductasa, azoreductasa y glucoronipasas que están asociadas a diferentes tipos de canceres gástricos. Este efecto es microbianos por la producción de ácidos orgánicos, enzimas y bacteriocinas.

Tambien el aguamiel es conocido por sus efectos en la nivelación de zucar en las personas deabeticas. Asi mismo en personas con anemia se recomienda para incrementar el sistema inmunologico. En personas con dolor de espalda es recomendable tomar en la noche antes de dormir 100ml de pulque calientito.

En las personas en etapa de lactancia es recomendable tomar un poco de pulque dulce para incrementar las glandulas mamarias y produccion de leche.

En esta epoca se origina la reapertura de nuevos lugares de cocina de autor utilizando como principal ingrediente el pulque: desde salsas, bebidas exoticas, panes, aderezos, tamales, azados de carnes y postres, etc.

La inovacion de tantos sabores que han creado y dan paso a nuevas experiencias que remontan a nuestras raices y sin lugar a duda de donde surge la vida. El pulque era la bebida de los dioses ahora tambien es la bebida de los millennials y las nuevas generaciones por venir.

Conclusiones

Tengo la esperanza en que la comunidad donde vivo, asi como la comunidad cientifica sean mas concientes en la importancia de esta planta y sus propiedades, ya que el proceso de florecimiento de dicha planta es de 7 años, con los cuidados adecuados y que la vida de fructificación de esta es de 4 meses dando aguamiel por la mañana y noche.

Que se creen nuevos proyectos para impulsar la plantacion de esta planta casi olvidada en la alcaldia Cuajimalpa de Morelos y en las demas alcaldia donde todavia nos abrazamos de nuestras costumbres y raices.

Agradecimientos

Gracias a las enseñanzas de mis padres, abuelos y generaciones atrás que no se dejaron vencer, en mi comunidad en los años 1970-1980, cuando el pulque fue una bebida prohibida, donde les rompían las botas (cuero de chivo, donde se transportaba el aguamiel o pulque), donde eran encarcelados, multados, gopeados e insultados, por el mismo gobierno que buscaba el beneficio para las elites y empresas trasnacionales.

Agradezco a mis familiares por seguir conservando nuestra tradición pulquera, ahora con la difusión de las nuevas tecnologias, se hace más practica su difusión y consumo. Sin embargo deberíamos hacer más difusión a la plantacion de la planta del maguey.

Poesía hñähñu / castellano - "Rä t´afi / Aguamiel"

Rosa Maqueda Vicente[1]

Rä t´afi

Yä ´bini
pēts´i
yä u´ada
hinte ra ja rä ntini.
rä mäka t´afi xa ñ´u.

Tagi, tagi
rä mäka t´afi da hneki
rä zi mäka t´afi de mâ
zi mäka nana,
Mayahuel.

Aguamiel

Espinas
sobre espinas
adheridas
al maguey
silencio que esconde
el dulce néctar
de aguamiel.
Gota a gota
se desliza el regalo
de nuestra diosa
Mayahuel.

1 Rosa Maqueda Vicente, escritora y poeta ñähñu. Originaria de Ixmiquipan, Hidalgo. Ha publicado poesía, ensayo, narrativa y artículos de difusión cultural. Algunas colaboraciones se encuentran en: Antología Cuarto Encuentro Efímero de Poesía (2020), Desde nuestras miradas (2020), Aún queda la noche (2019), Ocho entre ocho Hidalgo: Crítica, crónica y comunidad (2019), Antología Originaria (2019), La Mexicana, suite para Orquesta de Jazz y Arpa (2019), entre otras. Obra suya ha sido traducida al holandés e inglés.

Aprovechamiento de los residuos del maguey pulquero desde un enfoque biotecnológico.

Brianda Susana Velázquez-De Lucio, E.M. Hernández-Domínguez, X. Tovar-Jiménez, Y. Mercado Flores, M. del R. Ramírez Vargas, G. Díaz-Godínez, A. Téllez-Jurado, J. Álvarez-Cervantes.[1]

Agave salmiana, o comunmete llamado maguey pulquero o árbol de las maravillas es una planta que se cultiva desde la época prehispánica en el Valle de México. Desde épocas antiguas se aprovechó como fuente de carbohidratos para las poblaciones humanas del occidente y norte de México y suroeste de Estados Unidos; los tallos, hojas y pedúnculos florales se utilizaron como alimento, mientras que las fibras largas se han usado para elaborar utensilios cotidianos y telas. En Mesoamérica el agave fue culturalmente importante al usarse para la obtención de bebidas fermentadas, vinagre, jarabe, ropa, material para la vivienda, agujas, hilo y bálsamo para las lesiones.[2]

Desde hace cerca de 10,000 años ha existido una relación de los magueyes con los pobladores mesoamericanos para su uso en la elaboración de diversos materiales, la gestión de los magueyes ha permitido conocer su aprovechamiento, cambios en los procesos y herramientas a utilizar, así como la conservación de éstos recursos. El principal derivado del maguey es el pulque, bebida ancestral mexicana, de apariencia lechosa, color blanco, consitencia viscosa y con olor fuerte a maguey; consumida en la época de los aztecas y considerado un líquido de importancia religiosa.[3] El mezcal es otro producto obtenido a partir de *A. salmiana*, aunque también se produce a partir de *Agave angustifolia* y *Agave potatorum*[4]; básicamente es una bebida obtenida a partir de los azú-

1 Brianda Susana Velázquez-de Lucio es estudiante de Doctorado en Ciencias en la Universidad Politécnica de Pachuca enfocada en el estudio del aprovechamiento de los residuos de maguey y cultivo de hongos comestibles; E.M Hernández-Domínguez. Doctora en Ciencias en Biotecnología, egresada de la Universidad Politécnica de Pachuca, Maestra en Ciencias Biológicas por la Universidad Autónoma de Tlaxcala; X. Tovar-Jiménez es doctora en Biotecnología egresada de la Universidad Politécnica de Pachuca, Maestra en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la Universidad Autónoma de Sinaloa, actualmente es Profesora Investigadora de la Universidad Politécnica de Pachuca; G. Díaz-Godínez es Doctor en Ciencias Biológicas por la Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, miembro SNI nivel II; Y. Mercado-Flores Doctora en Ciencias Químico-biológicas egresada de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del IPN, actualmente es Profesor Investigador Titular "D" en la Universidad Politécnica de Pachuca; Ramírez Vargas M. del R. Doctora en Ciencias en Biotecnología por el Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (Cinvestav), actualmente es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI), Nivel C (CONACyT), cuenta con Perfil Deseable (PRODEP-SEP); A. Téllez-Jurado es Doctor por la Universidad de Alcalá, España, con especialidad en Microbiología Molecular, egresado de la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, como Ingeniero en Alimentos y con Maestría en Biotecnología por la UAM-I, actualmente es Profesor Investigador Titular "D" en la Universidad Pol´it´écnica de Pachuca y miembro SNI nivel II; J. Álvarez-Cervantes es Doctor en Ciencias en Biotecnología, egresado de la Universidad Politécnica de Pachuca. Maestro en Ciencias Biológicas por la Universidad Autónoma de Tlaxcala actualmente es coordinador del Posgrado en Biotecnología en la Universidad Politécnica de Pachuca y trabaja en proyectos sobre el aprovechamiento de los residuos de maguey para obtener productos con valor agregado.

2 Zizumbo-Villarreal D, González-Zozaya F, Olay-Barrientos A, Platas-Ruíz R, Cuevas-Sagardí M, Almendros-López L, Colunga-GarcíaMarín P. (2009). Archaeological evidence of the cultural importance of Agave spp. in pre-Hispanic Colima, Mexico. Economic botany, 63(3), 288-302.

3 Álvarez-Duarte MC, Garcia-Moya E, Suarez-Espinosa J, Luna-Cavazos M, Rodriguez-Acosta M. (2018) Conocimiento tradicional, cultivo y aprovechamiento del maguey pulquero en los municipios de Puebla y Tlaxcala. Polibotánica, 45:205-222.

4 Chávez Guerrero, L. (2010). Uso de bagazo de la industria mezcalera como materia prima para generar energía. Ingenierías, 13(47), 8-16.

cares fermentados de las piñas cocidas de más de 50 especies del género *Agave* dentro de las que se incluye a *A.salmiana*. El proceso de producción del mezcal consiste en la selección y corte de la materia prima, cocción del agave, molienda del mosto, fermentación del jugo fructosado, destilación, rectificación y maduración del destilado.[5] Otros productos no menos importantes obtenidos a partir de *A. salmiana* son el aguamiel, el huevito de maguey (yema apical de la planta), jarabe de aguamiel, atole de aguamiel, gusanos de maguey, saborizante, destilado de pulque, flor cocinada, hilo (ixtle) y hongos de maguey.[6]

La obtención de la mayor parte de estos productos provoca el desecho de pencas, piñas e inclusive la pérdida total del maguey, lo cual repercute en la economía e interés de los productores durante su cultivo.[7] Además, en el proceso artesanal o industrial de producción del mezcal, pulque, inulina, miel de agave, etc; se genera como subproducto bagazo de agave. Este desecho es la fibra residual que queda tras el proceso productivo del maguey, el cual se genera en altas cantidades dependiendo de la actividad que se trate; representa cerca del 40% del peso total del agave molido en base peso húmedo.[8] Aunque tradicionalmente las pencas, piñas y bagazo de agave pueden ser aprovechados (Figura 1), normalmente estos residuos no son reciclados o procesados adecuadamente, en su mayoría son quedados o vertidos en basureros provocando problemas debidos a la liberación de CO2, malos olores, y la invasión de plagas (ratas, moscas y otros insectos). El bagazo de agave es un material compuesto por celulosa, hemicelulosa y lignina; presenta en su estructura polisacáridos/oligosacáridos solubles en agua,

5 Pérez HE, Chávez PM, González HJC. (2016). Review of agave and mezcal. Revista Colombiana de Biotecnología, 18(1):148-164.

6 Ramírez-Manzano SI, Bye R, García-Moya E, Romero-Manzanares A. (2020). Aprovechamiento del maguey pulquero en Nanacamilpa, Tlaxcala, Mexico. ETNOBIOLOGÍA, 18(1), 65-76.

7 Ángeles Vázquez BV, Flores YM, Mendoza AG, Garay BR, Reyes MAA, Cervantes JÁ. Embriogénesis somática: Una alternativa para el cultivo masivo del maguey pulquero Agave salmiana var. salmiana. Ciencias Multidisciplinarias Proceedings T-III, 37.

8 Iniguez-Covarrubias G; Lange SE, Rowell RM. (2001). Utilization of byproducts from the tequila industry: part 1: agave bagasse as a raw material for animal feeding and fiberboard production. Bioresource Technology. 77:25-32.

Figura 1. Posibles usos tradicionales de las pencas y magueyes explotados clandestinamente.

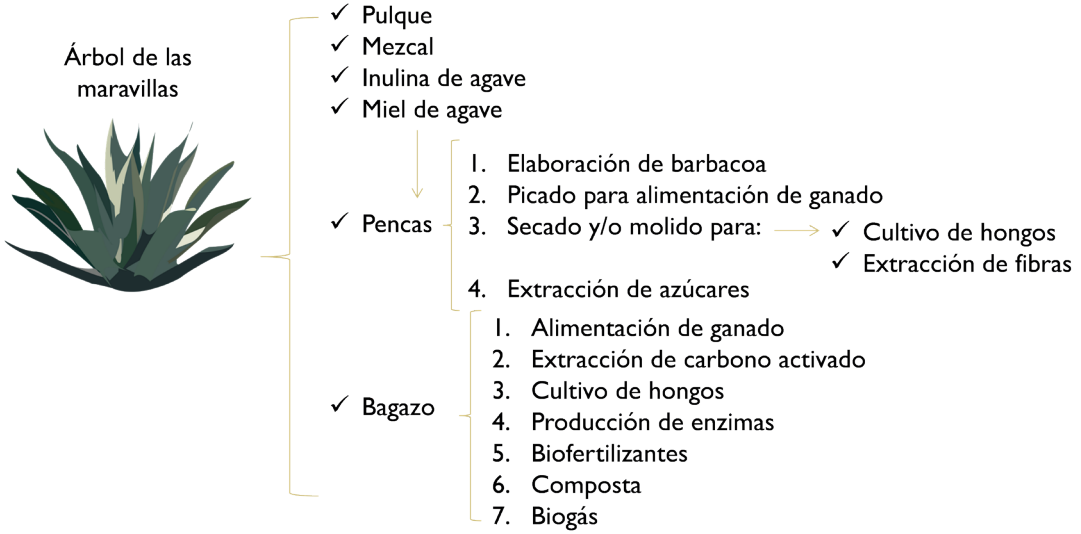


Figura 2. Posibles usos tradicionales y biotecnológicos de las pencas, pina y bagazo de agave.

inulina, oligomeros, sacarosa, glucosa, galactosa y fructuosa susceptibles a ser reutilizados con un valor agregado.[9]

En la figura 2 se informa sobre los usos tradicionales y biotecnológicos del bagazo de agave, pencas y magueyes desechados durante su explotación; que puede ofrecer un nuevo sendero en la cadena productiva del maguey, atractiva para los productores artesanales e industriales.

El bagazo de agave es el principal residuo sólido generado de la cadena industrial del maguey y constituye una preocupación ambiental por el volumen que se acumula (cerca de 400 mil toneladas de bagazo y 300 mil toneladas de hojas de la planta). Gracias a su composición química se han realizado diferentes investigaciones para realizar un tratamiento integral de estos residuos, los cuales pretenden ser rentables para los productores de maguey, mediante la obtención de nuevos productos con valor agregado y amigables con el ambiente. En este sentido la biotecnología ofrece diferentes alternativas que permiten lograr lo anterior, a continuación se presentan algunos avances sobre el aprovechamiento de los residuos del maguey pulquero.

Producción de biocombustibles

En los ultimos años la producción de bioetanol, biogás, hidrógeno a partir de sustratos renovables ha generado el interes de varios investigadores en donde utilizan diferentes sustratos, un candidato puede ser el bagazo de agave para su aprovecha-

9 Delgadillo RL, Bañuelos VR, León EIE, Gutiérrez BH, Cabral AFJ, Muro RA. (2015). Evaluación del perfil de nutrientes de bagazo de agave como alternativa de alimento para rumiantes. Revista Mexicana Ciencias Agrícolas 6(SPE11), 2099-2103. Heredia-Solís A, Esparza-Ibarra E, Romero-Bautista L, Cabral-Arellano F, Bañuelos-Valenzuela R (2014) Bagazos de Agave salmiana y Agave weberi utilizados como sustrato para producir Pleurotus ostreatus. ReIbCi 1:103-110. Palomo-Briones R, López-Gutiérrez I, Islas-Lugo F. et al. (2018). Biorrefinería de bagazo de agave: procesamiento y perspectivas. Clean Technology and Environmental Policy. 20, 1423–1441. https://doi.org/10.1007/s10098-017-1421-2

miento en biorrefinerías dada su abundancia y características favorables.[10]

Uso como sustrato en fermentación sólida para la producción de enzimas microbianas

Por sus características fisicoquímicas se ha investigado su aprovechamiento para la generación de enzimas con alto valor comercial como: celulasas, xilanasas, complejo celulolítico (endoglucanasa, exoglucanasa y glucosidasa) a partir de microorganismos como *Penicillum citrinum, Aspergillus fumigatus; Penicillum sp., Trichoderma asperellum*, en fermentación en estado sólido que pueden ser utilizadas en otras áreas.[11]

Obtención de abonos orgánicos

Se ha propuesto el tratamiento biológico del bagazo de agave para la elaboración de composta con la inoculación de microorganismos como *Trichoderma harzianum* y *Aspergillus* sp.[12] o vermicomposta tratando el bagazo de maguey con *Bjerkandera adusta* y el posterior vermicomposteo con *Eisenia fétida*, así como el aprovechamiento del bagazo de

10 Palomo-Briones R, López-Gutiérrez I, Islas-Lugo F. et al. (2018). Biorrefinería de bagazo de agave: procesamiento y perspectivas. Clean Technology and Environmental Policy. 20, 1423–1441. https://doi.org/10.1007/s10098-017-1421-2

11 Valle-Pérez AU, Flores-Cosío G, Amaya-Delgado L. (2021). Bioconversion of Agave Bagasse to Produce Cellulases and Xylanases by Penicillium citrinum and Aspergillus fumigatus in Solid-State Fermentation. Waste and Biomass Valorization, 1-13. Silva-Mendoza J, Gómez-Treviño A, López-Chuken U, Blanco-Gámez EA, Chávez-Guerrero L, Cantú-Cárdenas ME. (2020). Agave Leaves as a Substrate for the Production of Cellulases by Penicillium sp. and the Obtainment of Reducing Sugars. Journal of Chemistry, 2020: 6092165 https://doi.org/10.1155/2020/6092165 Nava-Cruz NY, Contreras-Esquivel JC, Aguilar-González MA et al. (2016). Agave atrovirens fibers as substrate and support for solid-state fermentation for cellulase production by Trichoderma asperellum. Biotechnologycal 6:115 https://doi.org/10.1007/s13205-016-0426-6

12 Méndez-Matías A, Robles C, Ruiz-Vega J, Castañeda-Hidalgo E. (2018). Rev. Mex. Compostaje de residuos agroindustriales inoculados con hongos lignocelulósicos y modificación de la relación C/N. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, 9(2).

Figura 3. Cultivo de setas (*Pleurotus djamor*) sobre bagazo de maguey pulquero.

agave como biofertilizante en donde se ha obtenido éxito sobre plántulas de agave azul, chile, y otros cultivos.[13]

Sustrato para el cultivo de hongos comestibles

Por su composición también se ha propuesto como sustrato para el cultivo de hongos comestibles del género *Pleurotus* (Figura 3) obteniendo eficiencias biológicas aceptables de hasta el 70% pudiendo competir con otros sustratos comercialmente.[14]

Obtención de bioplásticos

Otro uso potencial es la elaboración de bioplásticos a partir de residuos de la fibra de agave mezclados con agentes aglutinantes que aportan plasticidad y características físicas necesarias para que pueda aplicarse e integrarse en procesos industriales de gran variedad de productos.[15]

Obtención de papel artesanal

Por sus características las fibras desechadas del maguey de las especies *A. salmiana* y *Agave mapisaga* pueden ser aprovechadas para la generación de papel artesanal con cualidades que permiten utilizarlo para la escritura, elaboración de gráficos y dibujos. El papel elaborado a partir de fibra de maguey es delgado, flexible, resistente, color amarillo pálido muy natural que puede ser atractivo para la industria papelera en el auge de los productos ecológicos.[16]

El árbol de las maravillas no solo nos ofrece la oportunidad de obtener productos como las bebidas fermentadas, fibra y flores, etc. Sus fibras o bagazos obtenidos a partir de la elaboración de éstos pueden ser aprovechados mediante procesos biotecnológicos para generar una gran variadad de subproductos con valor agregado; logrando con esto nuevas oportunidades para los productores de maguey aumentando así la cadena de valor del maguey y su posible inclusión en la economía circular. Sin embargo, aunque existen propuestas para el aprovechamiento de los residuos de agave es necesario seguir realizando investigaciones que permitan obtener procesos más accesibles para los productores.

13 Crespo González, M. R., González Eguiarte, D. R., Rodríguez Macías, R., Rendón Salcido, L. A., del Real Laborde, J. I., & Torres Morán, J. P. (2013). Evaluación de la composta de bagazo de agave como componente de sustratos para producir plántulas de agave azul tequilero. Revista mexicana de ciencias agrícolas, 4(8), 1161-1173. López-Baltazar J, Méndez-Matías A, Pliego-Marín L, Aragón-Robles E, Robles-Martínez ML. (2013). Evaluación agronómica de sustratos en plántulas de chile'onza' (Capsicum annuum) en invernadero. Revista mexicana de ciencias agrícolas, 4:1139-1150. Ramos SMC, Salazar RGM. (2013). Vermicomposteo acelerado con Bjerkandera adusta para la obtención de un abono orgánico estable y maduro a partir de bagazo de agave. IWA-Mexico Young Water Professionals, San Luis Potosí, México.

14 Heredia-Solís A, Esparza-Ibarra E, Romero-Bautista L, Cabral-Arellano F, Bañuelos-Valenzuela R (2014) Bagazos de Agave salmiana y Agave weberi utilizados como sustrato para producir Pleurotus ostreatus. ReIbCi 1:103-110. Heredia-Solís A, Bañuelos-Valenzuela R, Esparza-Ibarra E (2017) Producción de Pleurotus ostreatus sobre sustratos de Agave salmiana y Agave weberi. Biotecnología y Sustentabilidad 2:31-36.

15 Rosa SA, González MFJ, Gómez GJF, Franco UEA. (2016). Diseño y desarrollo de productos a base de compuestos formados por residuos de fibra de agave y bioplástico. Trabajos de Investigación del Congreso Internacional de Investigación en Tecnologías Estratégicas de Academia Journals 2016. Libro Electrónico en CDROM. 767-772

16 Parra Negrete LA, Villar Quiñones P, Prieto Rodríguez A. (2010). Extracción de fibras de agave para elaborar papel y artesanías. Acta Universitaria, 20:77-83.

El sabor de mi tierra

Eddy Wine[1]

Yo soy Eddy Wine, sommelier del dúo "Pulqueando con Miriam y Eddy" a lado la antropóloga del pulque Miriam Mogollan Jaramillo. Me presento orgulloso de esta dualidad, como la dualidad que forma nuestro planeta tierra y la luna.

Porque es desde la tierra dónde levantamos la mira al cielo y vemos al conejo reflejado en la luna, ese conejo que es mito, historia y leyenda al mismo tiempo y del que tanto se ha hablado.

Sólo que esta vez no he venido hablar de la luna, vine hablar de la tierra, de mí tierra.

"AGUA DE LAS VERDES MATAS"; efectivamente, me refiero al agave, al maguey pulquero para ser preciso. El agave es uno de los nueve géneros de las familias agaváceas.

A lo largo y ancho de la República Mexicana existen agaves de las más de 200 variedades que existen. Tan solo en nuestro país contamos con el 75% de las variedades existentes.

¿A qué sabe mi Patria?

¿A qué sabe mi Tierra?

A agave azul Weber tequilana. TEQUILA en Jalisco, Michoacán, Tamaulipas, Nayarit y Guanajuato.

A agave vivípara o pacifica trel. BACANORA en Sonora.

A agave angustifolia haw. MEZCAL en Oaxaca, Durango, Guerrero, Michoacán, Morelos, Puebla, San Luis Potosí, Zacatecas.

A agave maximiliana, mnagquidens, valenciana, angustifolia y rhodacanta. RAICILLA en Jalisco y Nayarit.

A agave henequén, fourcroydes SISAL en Yucatán.

A agave salmiana, AGUA MIEL, PULQUE, DESTILADO DE PULQUE en la meseta central, el altiplano.

El pulque es producto de la fermentación alcohólica, del agua miel que se extrae del maguey pulquero, es de esta última planta que es emblemática de mi tierra, el altiplano.

El pulque u octil es una bebida alcohólica con aromas y sabores que lo hacen único al paladar mexicano.

En nuestro país existe una amplia variedad de microclimas.

El clima seco durante el verano y poca lluvia en otoño, pero extremo en el invierno y esto es benéfico para el regulador térmico del maguey.

"El maguey crece solo y se desarrolla resistiendo las noches heladas y el ardiente sol de las mesetas. Enemigo del trópico, alcanza su lozanía entre los 1800 y los 2500 metros de altura (sobre el nivel del mar), lo cual determina que sea el más conspicuo personaje del altiplano". (Benítez, 2000).

Su mejor ubicación, el sabor de la tierra, es aquella que los franceses le llaman "terrior". Y es el agave salmiana, el mejor expositor para explicar a qué sabe mi tierra.

Como el análisis organoléptico de una cata profesional, me apegaré a un guion de cata universal y describir a que sabe mi hermoso país.

Y como el orden lo indica, es verde en cada uno de los estados de la República Mexicana que antes ya mencioné, prevalece el color verde cenizo, verde militar, hasta llegar al verde bandera, esto por la variedad de agaves que existen.

Aclaro qué también por estar en la franja del vino, también el verde de las parras.

En el sur, el verde de mayor paleta cromática, el de nuestra selva lacandona.

1 Sommelier egresado de la universidad del Tepeyac y Ambosia.

A LA NARIZ

En mi profesión existe un aroma al cual le llamamos la nota verde, que es cuándo está presente el aroma característico de una fruta tierna en proceso de maduración; que nos recuerda a la planta, el pasto, al bosque, a los viñedos, a los magueyales.

Es ese aroma que enamora, solo quienes hemos tenido la oportunidad de caminar entre magueyes o viñedos, tenemos muy presente ésa nota.

Esa nota verde entonces, la encontramos en el pulque, producto de la fermentación málica. En ese conjunto de aromas que me brinda un octli, mágicamente aparece el sabor de mi tierra.

Si lo bebes en xioma (penca de maguey cóncava) resalta aún más la llamada nota verde.

Si lo bebes en tarro, más aún nos remite a nuestra tierra.

Somos un pueblo que gusta del pan en todas sus variantes, de cada uno de los estados de la República Mexicana y que tiene el sabor de las fiestas patronales, maravillosamente también está presente en la amplia variedad de nuestro fermentado, el pulque contiene esa nota de migajón.

Nuestro pulque, también tiene ese aroma a flores blancas.

¿Flores blancas? ¿No le recuerda un cuadro famoso?

En la década de los 40's el gran muralista mexicano Diego Rivera pinto el óleo "La vendedora de flores". Cada vez que tengo la oportunidad de dirigir una cata de pulque, indudablemente mi cardex olfativo me remonta hasta ese cuadro.

Mi tierra, México tiene aromas que me proporciona el pulque producto de la fermentación del agua miel que me proporciona un agave, el maguey pulquero.

Caminar por un mercado de dulces tan famoso como lo es el mercado de la colonia Merced en la CDMX, es llenar nuestro aroma de frutos secos y semillas. Es un aroma que no debemos olvidar, ya que un pulque blanco (así le llamamos, cuando no ha sido emulsionado con alguna fruta, semilla o planta) tiene esas notas a avellana o almendra, indicativo de que es un pulque que ya va en declive o que está terminando su periodo de vida. Hay que recordar que es un fermentado simple.

Sin pretexto alguno, nuestros consomés y caldos en sus diversas gamas de la gastronomía son complementados con el sabor con la mitad de un limón o el jugo de un limón entero. La acidez característica de este singular cítrico, está también presente en el pulque.

La acidez nos sirve para maridar, es una herramienta fácil en la comida mexicana; y como olvidar la sensación de picazón y ardor en boca. Recuerden que a nuestra boca solo registra cuatro sabores dulces, saldado, ácido y amargo, el picante nos caracteriza como mexicanos.

No olvidemos que, en el año 1986, era un chile jalapeño el que nos representó como mascota en aquel histórico torneo mundial de futbol; Pues bien, la acidez amplia de un pulque nos servirá a la hora bajar la sensación de acidez y picazón de una salsa o guiso muy picante. Con un chile relleno o bien con el chile en nogada (platillo infalible en los festejos patrios) el pulque está presente.

El pulque es refrescante, es amable con la comida grasosa y a la vez picante. Una acidez amplia que nos ayuda a digerir tranquilamente nuestra comida.

Una bebida muy de nuestra tierra, para nuestra gastronomía mexicana.

Si entendemos que maridaje es la unión y matrimonio de nuestra bebida con nuestros platillos tenemos que probar entonces esta combinación en boca y notas armónicas por la unión del pulque y el chile.

Nuevamente el sabor de mi tierra

No solo nos bebemos el agave también nos lo comemos, el agave o el maguey nos da todo (hay unos gusanos que se llaman meocuili que quiere decir gusano de maguey) Son muy blancos:

> Críanse en los magueyes agujéranlos, metense dentro y van comiciando y echando la freza por el agujerillo por dónde entraron son muy buenos de comer. Van otros gusanos que se crían a las raíces de los magueyes llamados chichilocuilli. Son colorados. Ni son buenos ni malos. Hay otros que se llaman metzonocuili. También se hacen en las raíces de los magueyes son blancos, ni tienen bien ni mal. (Sahagún s.f. cómo se citó en Ambrosio, 2013)

Sólo basta un sartén un poco de aceite una lechuga y acompañar con un pulque blanco estas delicias, el maguey nos proporciona la bebida y la comida.

¿Han probado los gualumbos? (Las flores del maguey).

¿Los has probado acompañados con queso blanco en quesadilla de tortilla hecha a mano con un pulque blanco?

Eso, es el sabor de mi tierra.

Es tomar y comer lo que el agave nos proporciona.

Comer, degustar, tomar los productos que nos da esta noble planta, es encontrar o reencontrarse con tu tierra, es hacer contacto con la madre. Y sabe a historia si bebes un pulque curado de sangre de conejo porque beberlo es ser parte de todo aquello que por el hecho de hacerlo nos hermana a través de los años y años de esta tradición.

GRACIAS AL AGAVE QUE NOS PROPORCIONA EL SABOR DE MI TIERRA Y PORQUE ESTOY CONVENCIDO QUE NO IMPORTA DE QUE REGIÓN O QUE PARTE ES TU PULQUE SIEMPRE SE BEBE ENTRE AMIGOS Y FAMILIARES, PORQUE EL MEJOR DE LOS CURADOS Y EL MEJOR DE LOS PULQUES, SÓLO, SABE A SOLEDAD.

Referencias

Ambrosio, G.. (2013). La recolección de escamoles (*liometopum apiculatum M.*) en el corredor gastronómico del municipio de Teotihuacán, Estado de México. Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado de: http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/13771/409882.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Benítez, F.. (1977). El Señor Maguey. En Artes de México, 51.

Presencia culinaria del pulque y el maguey en el Tonalpohualli

Raúl González Cortés[1]

Es para muchos bien sabido que el Tonalpohualli era el calendario sagrado de los antiguos mexicanos del Valle de México.

Este almanaque estaba constituido por 260 combinaciones numérico simbólicas construidas a base de aparear trece números, la trecena, con veinte símbolos, la veintena.

Dentro de estas combinaciones llama la atención que algunos símbolos estén asociados al maguey y al pulque y formen parte de un relato paralelo asociado a la astronomía y a la gastronomía.

La veintena prehispánica

De los veinte días del calendario Tonalpohualli, cabe destacar los siguientes cinco símbolos asociados al maguey y al pulque.

En primer lugar tenemos al conejo, *tuchtli*, en náhuatl, octavo día de la veintena calendárica. Este animalito se le asoció a la luna, a la cual los antiguos mexicanos veían como una olla de pulque llena, cuando estaba en su fase de luna llena; y vacía, en su fase de luna nueva. La ollita de pulque se llenaba y se vaciaba y el conejo era el responsable de esta situación.

En segundo lugar está el maguey, *malinalli*, que, de acuerdo a mi investigación, es el símbolo del maguey en su etapa de decaimiento, o sea, cuando está seco o muerto. En la trecena del calendario el día 1-*malinalli* está representado por Mayahuel, que se coloca en el centro del maguey en los códices prehispánicos.

Imagen 1.

En tercer lugar tenemos al símbolo del pedernal, *tecpatl*, que es la piedra con la cual se cubre a la cuenca que se le hace al maguey, su ombligo, de donde se extrae el aguamiel.

En cuarto lugar tenemos al día lluvia, *quiahuitl*, representado por Tlaloc, que ya en su etimología hace referencia a un aspecto ritual con el pulque, pues Tlaloc, que quiere decir la bebida de la Tierra (de *Tlal*, tierra; y *oc*, bebida), es representado por el líquido sagrado del maguey, que todavía en nuestros días se le ofrece a la tierra, antes de ser bebido y degustado, en los pueblos originarios de la región.

En quinto lugar tenemos al día flor, *xuchitl*. Este símbolo está presente en la jícara de pulque pintada en los códices prehispánicos. Pareciera que la cercanía o continuidad de este día, la flor con su antecesor la lluvia, representara en la veintena la jícara de pulque con su aroma a la flor del maguey, que es de donde surge el aguamiel, en específico de la base de la flor cercenada, esta última llamada quiote.

1 Egresado de la UAM-Xochimilco y actualmente se desempeña en el diseño gráfico y a la producción de objetos visuales, grabado, serigrafía y arte en acrílico. Es investigador independiente del calendario antiguo de México y ha elaborado agendas con la cronología antigua y dos libros sobre el calendario Tonalpohualli.

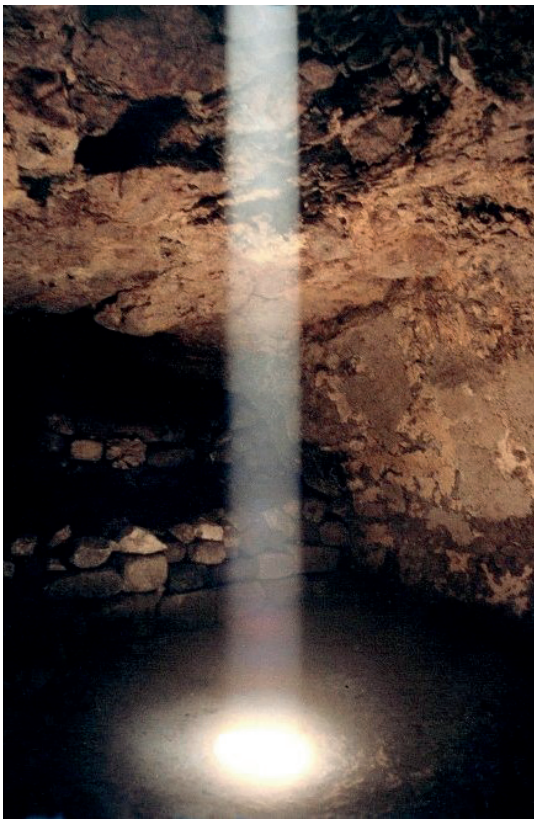


Imagen 2.

El curado de tuna: una bebida dedicada a la fundación de México Tenochtitlan

La Ciudad de México, antes llamada Tenochtitlan, es un sitio muy importante que fue localizado desde hace miles de años por seres del sur del continente americano, a partir de un proyecto fundacional asociado a una fuente astronómica: los ciclos sinódicos de Venus de 584 días en función de los pasos cenitales solares. El curado de tuna fue la bebida que conmemoró este gran hallazgo. (Ver imagen 1)

Dos acontecimientos astronómicos dieron origen a una delicia gastronómica. Esos acontecimientos fueron los pasos cenitales del sol por la bóveda celeste en sus puntos máximos, llamados trópicos, y en primer lugar el que se localiza al sur del continente americano: el Trópico de Capricornio.

Por otra parte, la observación a los ciclos sinódicos de Venus, o revoluciones sinódicas de Venus, constituidos por 584 días, los cuales corresponden al tiempo necesario para alinearse consecutivamente en esta secuencia: el Sol, Venus y la Tierra. (Ver imágenes 2 y 3)

Imagen 3.

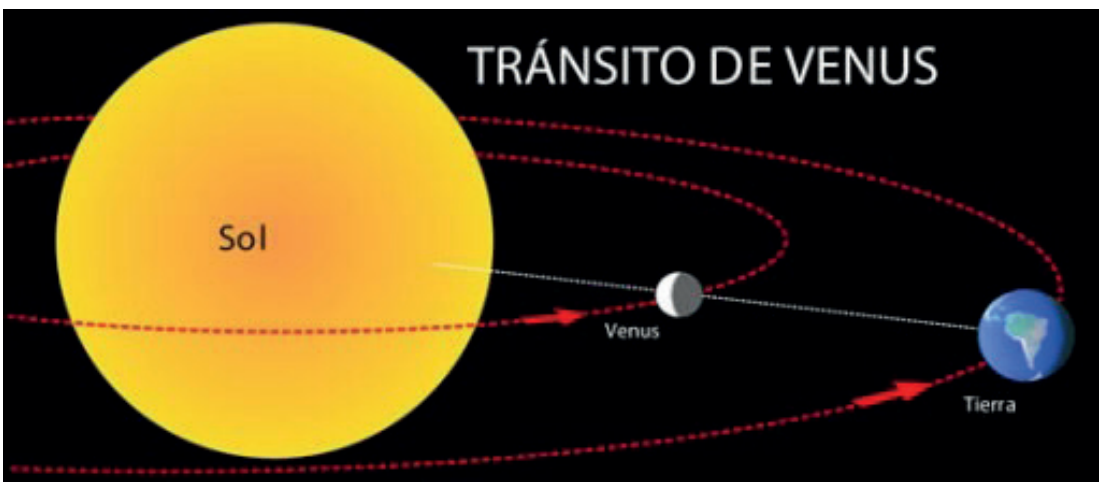


Imagen 4.

Imagen 5.

La astronomía

El acontecimiento astronómico está asociado al planeta Venus. Este planeta, que al igual que la Tierra se mueve alrededor del Sol, se alinea cada 584 días. El Sol, Venus y la Tierra están en línea recta cada 584 días. A este ciclo se le denomina la Revolución Sinódica de Venus (RSV). Sin embargo, una alineación perfecta sólo sucede cada determinado número de RSV.

Los astrónomos del antiguo México lo sabían, pues dejaron constancia de dos de estas alineaciones casi perfectas en el año de 1518 y 1526, en los días 9-perro y 2-conejo, el primero *chicnahui-itzcuintli*, dedicado a Chantico, deidad venusina de los fuegos y del hogar; y el segundo, al dios del pulque *ome-tochtli*. (Ver imágenes 4 y 5)

Los periodos de las RSV perfectas se dan cada tres periodos de años: 8, 105.5 y 121.5. Sólo en estos periodos se puede observar desde la Tierra cómo el planeta Venus cruza por el disco del Sol. A uno de estos cruces o pasos la astronomía moderna lo llamó: "El Tránsito de Venus por el disco del Sol", nombre de una famosa pulquería ubicada en el centro de la Ciudad de México, inexistente ya en estos días.

El Tránsito de Venus por el disco del Sol fue observado y sistematizado en Europa en 1761 y 1769, gracias a los estudios preparatorios de Newton y Halley. Cien años después se organizaron en todo el mundo sendas expediciones para observar el paso de Venus por el disco del Sol.

México envió en 1874 al ingeniero y astrónomo Francisco Díaz Covarrubias, a iniciativa de él mismo, a observar este suceso en el lejano Oriente. La cita iba a ser en China, pero por cuestiones no contempladas en su itinerario, la observación se realizó en Japón. Julio Verne se inspiraría en esta hazaña para escribir su novela La vuelta al mundo en 80 días. Japón, agradecido por este acontecimiento, restablecería relaciones con México con mayor intensidad y retomaría una especie de tratado de libre comercio, redactado en México por los asesores del entonces presidente Porfirio Díaz. Este tratado fue el que le dio a Japón el impulso necesario para comerciar con Europa y el resto del mundo. En México ya no pudo ser posible, pues años después sobrevendría la Revolución Mexicana. (Ver imagen 6)

EL TRANSITO DE VENUS
POR EL DISCO DEL
SOL
EN EL SIGLO XIX
POR
DON
JOSE GENARO MONTI.

Imagen 6.

El origen histórico de un lugar llamado México

Ahora regresemos en el tiempo y en el espacio y ubiquémonos en una zona costera del Atlántico, al sur de Latinoamérica, Atacama, un desierto al norte de Chile. En esta geografía cruza el Trópico de Capricornio. Es el último paralelo al sur del Ecuador terrestre, por donde es posible observar un paso cenital del Sol. (Ver imagen 7)

Si desde este punto vamos día a día siguiendo los pasos cenitales hacia el norte de la costa atlántica del continente americano llegaremos a las costas de Sinaloa, cerca de Mazatlan, en el Trópico de Cáncer. Hasta este punto habremos recorrido la mitad del año. Nos estacionamos en este lugar y esperamos todo un año hasta que el Sol vuelva a estar arriba de nuestras cabezas, al mediodía. Para esos momentos ya habrán trascurrido 547 días. (Ver imagen 8)

Imagen 7.

Imagen 8.

Imagen 9.

Retomamos la caminata hacia el sur, a partir del desierto de Sinaloa, pasando por Nayarit, hasta completar la meta de 584 días, siguiendo día a día los pasos cenitales, 37 días de caminata o peregrinación y llegaremos al paralelo 19, al norte del ecuador terrestre, en donde se ubica el valle de México. (Ver imagen 9)

Hasta aquí la peregrinación, que comenzó un 22 de diciembre gregoriano (solsticio de invierno), terminará un 29 de julio (paso cenital en el valle de México). El paralelo de los 584 días va de las costas de Colima a las del Golfo de México, en Veracruz. La mitad entre estos dos puntos es en donde se fundó México Tenochtitlan, una antigua ciudad que se estableció por un proyecto netamente astronómico reflejado en la geografía de América.

Ahora bien, la última peregrinación de 37 días del norte de México hacia la capital es la que los mexicanos recuerdan en sus mitos y leyendas, y quedó escrita en un códice que mandó a pintar a los indígenas el célebre anticuario Lorenzo Boturini, en los finales del siglo XVIII. Se trata del Códice Boturini o Tira de la peregrinación.

En este códice se observa a un personaje de nombre Mexihtli, que es quien dirige la peregrinación. Mexihtli, en términos etimológicos, es el "ombligo del maguey", el centro del maguey, de donde surge el quiote, que al final se llena de flores. Del quiote se extrae el agua miel o *neuctli*. Para extraer el agua miel es necesario cortar el quiote y hacer en ese sitio una oquedad, a manera de ollita, con la ayuda de un raspador que permita que la sabia del maguey se concentre ahí para luego ser "libado" o extraído por una persona, a la cual se le llaman tlachiquero.

Se han encontrado raspadores de maguey desde siglos antes de la era cristiana en sitios arqueológicos de la cultura olmeca, concretamente en Chalcaltzingo, en el estado de Morelos. Con este elemento arqueológico se puede demostrar que el pulque es una bebida muy antigua que se pierde en la noche de los tiempos. (Ver imágenes 10 y 11)

Imagen 10.

Imagen 11.

Imagen 12.

México, entonces, es el lugar de Mexihtli, en donde está el ombligo del maguey. Se dice que también México significa el ombligo de la luna y es correcto en términos mitológicos, ya que el maguey también está asociado a la luna, pues la ollita hecha artificialmente en su centro representa a la luna. Cuando está llena, es luna llena; y cuando está vacía, luna nueva. De aquí surge aquella leyenda del conejo que se toma el líquido del maguey fermentado y se emborracha, y que por eso el conejo, tuchtli, en el día 2-conejo, *ome-tuchtli,* es el dios del pulque que se venera en Tepoztlán, en Morelos.

En el valle de México hasta no hace mucho tiempo la bebida fermentada del agua miel, o pulque, se combinaba solamente con un fruto, la tuna roja. Dicho fruto convertía a la bebida en un líquido rojizo, solferino. Mis abuelitos le llamaban el *shoma*, una palabra muy parecida al soma de la India, que es una bebida de los dioses de la India que daba inmortalidad a los humanos. Soma, en la India, es una deidad y un día dedicado a la luna, y específicamente corresponde al lunes que en la cultura occidental también está asociada a la luna. La antigua cultura védica de la India también cree que la luna es un recipiente que contiene la bebida de los dioses que se llena y se vacía. Un conejo carga a la luna y, al igual que en los códices mexicanos, se le observa como el cargador de nuestro satélite natural.

Hasta aquí el maguey asociado a la palabra México, en el ombligo del maguey, de donde exactamente se obtiene el aguamiel, que fermentado será la bebida por excelencia de los mexicanos: el pulque. Ahora vayamos con Tenochtitlan.

Tenochtitlan

Tenochtitlan fue el lugar al cual debían llegar las peregrinaciones para fundar una nueva ciudad con características paradisiacas. El mito es muy conocido por los mexicanos y dice que en donde se viera un águila posada en una nopalera, en medio de un lago devorando una serpiente, se tendría que fundar una ciudad. Ese lugar fue el valle de México con sus lagos e isletas, en una de ellas fue en donde se vio esta visión profética. (Ver imagen 12)

Este relato esta "retratado" en la imagen del escudo nacional. La primera representación visual de este mito se encuentra grabada en una escultura llamada "el teocalli de la guerra sagrada". Sin embargo, la serpiente del relato fue originalmente representado por otro símbolo llamado "*atlachinolli*". El atlachinolli es un par de listones que se entrecruzan y en uno de ellos hay símbolos del agua y en el otro símbolos del fuego. "A" es agua, y "tlachinolli", tierra quemada o caliente.

Atlachinolli, metafóricamente, puede significar la peregrinación que, por tierra caliente de las costas americanas y por agua, tuvieron que realizar ciertos seres humanos desde el desierto de Atacama hasta llegar al posicionamiento de 584 días cenitales, el ciclo sinódico de Venus, ubicado en el paralelo en donde se encuentra el valle de México. Por su parte, el águila significa el Sol en su paso cenital. Atlachinolli son los 584 días de peregrinación y el águila el paso cenital.

Etimológicamente, Tenochtitlan significa "lugar abundante de tunas de pedregal". (Ver imagen 13)

En el grabado del teocalli la nopalera surge del corazón de un personaje llamado Copilli. Ese corazón, que en la realidad es rojo como la sangre, está representado metafóricamente como la tuna roja. Podríamos decir que de Copilli sacrificado surge el corazón de tuna roja, de donde se alimenta la nopalera, que muestra sus frutos en donde el águila pone sus garras.

En conclusión, el par de palabras que designa al centro del valle de México es México-Tenochtitlan, y cada una de estas palabras está asociada a dos elemento de la flora local: el maguey, *Metl*, del cual se obtiene el pulque, y la tuna, *Nochtli*, tuna de color rojo. (Ver imagen 14)

Imagen 13.

Imagen 14.

Curiosamente con estas dos especies vegetales se elabora la bebida que ha caracterizado a los habitantes de esta ciudad, que en épocas pasadas estaba repleta de establecimientos en donde se vendía esta delicia culinaria: el curado de tuna.

¡Salud! y ¡Qué viva México-Tenochtitlan!

Las representaciones artísticas en torno a, y en las pulquerías

Nelly Rodríguez Tobón[1]

Las representaciones artísticas han acompañado al pulque desde la época prehispánica. A lo largo de su historia, hemos observado cómo la iconografía relacionada con el pulque: sus deidades, el campo, los tinacales, el maguey han formado parte del imaginario colectivo y estas imágenes han sido motivo recurrente de representación.

Considerando que el tema es muy amplio, nos enfocaremos en esta ocasión a las pulquerías como espacios icónicos y específicos, y haremos una revisión general de algunas representaciones artísticas que se han creado en torno a, y en ellas.

En principio, planteamos dos categorías a partir de las cuáles realizar un análisis de estas: las pulquerías como

- Objeto de representación
- Como soporte

En cuanto a la categoría propuesta que engloba las pulquerías como soporte, hace referencia a que estos espacios en sí mismos son contenedores de manifestaciones artísticas, enfocándonos exclusivamente en la pintura mural que fue característica de estos espacios, especialmente a finales del s. XIX pero que tuvo un repunto muy importante a inicios del s. XXI.

1 Es Artista Visual por la Facultad de Artes y Diseño de la UNAM, y maestra en Pedagogía por la misma institución. Ha centrado su trabajo artístico en disciplinas como la gráfica, la fotografía, el arte textil, la escritura y la escultura. Desde el año 2000, ha formado parte activa en proyectos interdisciplinarios de feminismo, arte urbano y crónica de la ciudad, en colectivos como A-Corpus, Proyecto Óxido y El Tinacal.

Las pulquerías como objeto de representación

Cuando hablamos de objeto de representación, nos referimos a que las pulquerías como espacio arquitectónico y como entorno sociocultural, son motivo de representación en diversas manifestaciones artísticas, siendo la pintura, la fotografía, la literatura y el cine las principales. En este escrito, nos enfocaremos exclusivamente a la fotografía y a la pintura, con el objetivo de profundizar en este análisis.

Las pulquerías entonces son representadas desde una mirada que retoma tanto sus cualidades arquitectónicas y decorativas, como el ambiente, personajes y dinámicas que suceden en su interior. Cabe señalar que en muchas ocasiones esta mirada se encuentra muy ligada al arte popular y al énfasis en ciertos elementos de la identidad nacional, retratando en muchas ocasiones los elementos más pintorescos o simbólicos de estos espacios, haciendo énfasis en el ambiente festivo, alegre, desfachatado y colorido de las mismas. El Dr. Rodolfo Ramírez hace mención de ello en su investigación acerca de la representación popular del maguey y el pulque en las artes.

> (…) no son sólo tradiciones y costumbres las que determinan una identidad, sino también la concepción de los espacios, como lugares de uso práctico y simbólico dentro de la sociedad y las prácticas cotidianas dentro de dicho espacio. (Ramírez, 2007:118)

Así, podemos observar desde tertulias, bailes, jolgorios hasta la distribución de su parafernalia decorativa o bien, el acomodo de pulque y los recipientes característicos de su servicio, lo que además nos brinda un interesante documento visual para conocer cómo eran estos espacios anteriormente. A continuación, mostramos dos ejemplos de representaciones pictóricas de los ambientes que se viven y vivían en las pulquerías.

"La pulquería", José Agustín Arrieta, ca. 1851.

"La cantadora", Desiderio Hernández Xochitiotzin, 1979.

"La muerte de Empédocles", Daniel Lezama, 2005.

Las pulquerías como soporte

La conformación de las pulquerías como un espacio físico específico y característico se consolida en el s. XIX. De este modo empiezan a formar parte del paisaje urbano y la decoración mural se integra como una de sus principales singularidades. Así, el uso del propio espacio arquitectónico de éstas, como soporte para retratar escenas cotidianas y de todo tipo, se vuelve práctica común con el objetivo, principalmente comercial, de atraer clientes.

Estos murales, en principio, eran ejecutados en su mayoría por pintores de barrio, quienes además tenían conocimientos de rotulismo y lograban integrar, en muchos casos de manera magistral, las tipografías que contenían el nombre de las pulquerías junto con los motivos del mural, que podían ser escenas cotidianas, personajes famosos o paisajes históricos junto a elementos ornamentales ya sea geométricos u orgánicos que armonizaban con la fachada de cada pulquería, dotándolas de personalidad propia. Estas repre-

sentaciones eran poco valoradas y muchas veces duraban cosa de pocos meses, pues eran cambiadas de forma constante, tal y como atestigua Edward Weston en las memorias que escribe en su diario en 1923:

> Ciertamente debe existir una escuela de pintura de pulquerías porque, aunque diversas, todas tienen las mismas tendencias generales en color, dibujo y efecto. Creo que, si Picasso hubiera estado en México, habría estudiado las pinturas de las pulquerías, pues algunas están cubiertas con figuras geométricas en brillantes colores primarios que provocarían la envidia de un modernista europeo.
>
> Estas pinturas, que incluyen todo tema posible, mujeres hermosas, charros, toreros, el Popo y el Iztaccíhuatl, máquinas y barcos, son la última palabra en realismo naif directo. Con los títulos que las engalanan, imaginativos, tiernos o humorísticos, uno encuentra en las pulquerías el arte popular más interesante y fascinante de la moderna Ciudad de México. (Weston citado en Vargas, 2009:15)

Si bien hubo algunos casos donde pintores académicos realizaron murales en pulquerías, estos son los ejemplos menos comunes. El más conocido es, quizá, el de la pulquería "La Rosita" ubicada en Coyoacán, que fue intervenida por los alumnos de Frida Kahlo, conocidos como "los fridos", Erasmo Vázquez Lendechy, Arturo Estrada Hernánez, Guillermo Monroy, Fanny Rabel, Lidia Briones, María de los ángeles Ramos, Tomás Cabrera y Ramón Victoria. Poco tiempo después, en 1952 fueron convocados por su maestra nuevamente para realizar una segunda decoración de la misma pulquería, con motivo del cumpleaños de Diego Rivera, donde se representaron a los amigos del pintor como Salvador Novo, Pita Amor, Arcady Boytler y María Félix.

"Los amores de cupido", fotógrafo desconocido, colección particular.

Primer fachada de "La Rosita", ca. 1949, fototeca INAH.

Segunda fachada de "La Rosita", ca. 1952, fototeca INAH.

Murales, morales y censura

Si bien estas decoraciones murales eran sumamente populares, también eran constantemente objeto de censura y persecución por parte de las autoridades, quienes las consideraban impúdicas e inmorales. Los diarios de la época con mucha frecuencia reportaban estos incidentes y daban seguimiento a sus demandas, verificando en muchas ocasiones que dichos murales fueran borrados. Destaca entre los próximos ejemplos el caso que se registró en el diario "La Patria" de unas pinturas realizadas en los muros de la pulquería "Las duelistas" una de las más antiguas que aún sigue de pie en la Ciudad de México.

Las pulquerías son las garitas donde están apostados el escándalo y el libertinaje. No hay inmoralidad que no se perpetre en ellas; no hay crímen del pueblo bajo que no salga de esos antros. En esos lugares inmundos se conspira al mismo tiempo contra la moral y contra la higiene. Basta pasar junto á una pulquería, cualquiera que ella sea, para sentir vértigos y náuseas. Son muladares en el corazon de la ciudad.

Llega á tal extremo la audacia de los que comercian con el ramo de pulques, explotando á los viciosos, que cada expendio es un museo de pinturas obscenas, representando asuntos propios de los lupanares. No hay calle de México donde no esté expuesta la inocencia á perecer por culpa de los pulqueros, que han convertido las pulquerías, con sus cuadros inmorales, en hogueras de lujuria y de sensualidad.

"El Tiempo", La embriaguéz en México, 24 de marzo de 1888.

Pinturas obscenas.

En la calle de los Arcos de Belem, precisamente junto á la Escuela municipal para párvulos, existe una pulquería llamada «El Paso de Vénus,» que ostenta una pintura indecente.

En otra pulquería situada en una de las calles de la Avenida Lerdo, hay otra pintura obscena.

Traslado á la policía.

"El Tiempo", 11 de marzo de 1887.

Estampas obscenas.— Llamamos la atencion de la policía para que se fije en unas pinturas obscenas que se han dibujado en una pulquería que con el título de «Las duelistas,» se halla situada frente á la plaza de San Juan.

Es un verdadero ataque á la moral, y causa escándalo ver lo que allí está pintado.

Como esto incurre en la pena que señala algun artículo del código, esperamos que seremos atendidos y que se obligará al dueño de esa taberna á borrar sus estampas obscenas.

Vamos á ver qué hace en este caso la policía.

"La Patria", 5 de noviembre de 1887.

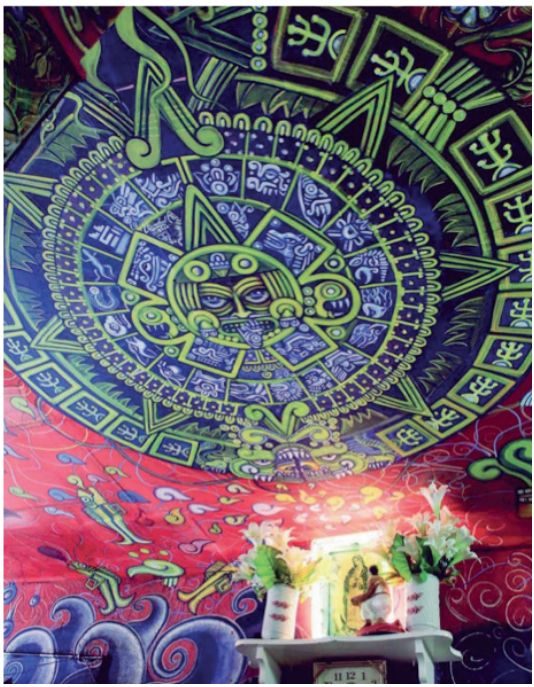
Neomuralismo y actualidad

Si bien la práctica de pintar murales en las pulquerías estuvo al borde de la extinción, ya sea debido tanto a la censura y restricciones legales, como a las continuas campañas de desprestigio y el descuido de los murales, sobrevivieron algunos ejemplares, como el caso de "La gallina de los huevos de oro" en Santa María Aztahuacan, Iztapalapa donde todavía se pueden apreciar algunos murales que tienen varias décadas de existencia.

Es a partir del nuevo siglo XXI que hay un resurgimiento de esta práctica, principalmente entre la población joven que empezó a retomar el consumo de pulque en estos establecimientos. La característica principal que observamos en la pintura mural actual que se realiza en las pulquerías es que se encuentra, en su mayoría, inspirada en motivos prehispánicos, proponiendo idílicas representaciones de voluptuosas Mayahueles, calendarios aztecas, calaveras o dioses. El maguey y todo lo que rodea al proceso de producción del pulque es otra imagen recurrente, así como los tlachiqueros y los paisajes rurales. Finalmente encontramos otro tipo de representaciones que se enfocan a las pulquerías mismas y sus tradiciones, como son el juego de rayuela o bien sus asiduos clientes.

En cuanto a la formación artística de estos realizadores, jóvenes en su mayoría, podemos destacar dos grandes grupos: el primero, integrado por quienes centran su interés principal en el graffitti y cuya formación dentro del arte ha sido autodidacta; y el segundo grupo, conformado por muralistas profesionales dedicados a esta labor, y quienes por diversas circunstancias fueron invitados a pintar estas pulquerías. Cabe destacar que la mayoría de las veces los autores no han recibido remuneración económica por su trabajo y el pago fue realizado en "especie", esto es, con pulque y materiales.

Pulquería "La Burra Blanca del 56", fotografía Miguel Ángel Alemán.



Pulquería "Las Duelistas", fotografía Diego A. Mata.

Pulquería "La Victoria",
fotografías Miguel Ángel Alemán.

La tendencia actual es que los murales ya son parte de los elementos identitarios de las pulquerías, sus visitantes los buscan para tomar fotografías e incluso hay artistas que ya son frecuentemente contratados para esta labor, desarrollando incluso cierto estilo personal que es reconocido por quienes las frecuentan. El escenario es, pues, alentador en cuanto a que hay una mayor apreciación de esta labor y los muros de las pulquerías, revestidos de color, retoman su función original: hacer de la visita a una pulquería, toda una experiencia.

Referencias

Ramírez, R. (2007). La representación popular del maguey y el pulque en las artes. Cuicuilco, 14(39),115-149.[fecha de Consulta 24 de Junio de 2021]. ISSN: 1405-7778. Disponible en: https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35111319006

Vargas, R. (2009) El arte de las pulquerías. Artes de México 95, pp. 36-41.

"Mayahuel" Poesía nahuatl

Rosa Isela Reyes Navarro[1]

En México existen sesenta y nueve lenguas, pero sesenta y ocho son originarias y forman parte de nuestra identidad, de nuestro patrimonio cultural, por eso es muy importante rescatarlas.

Como decía en un poema Miguel León Portilla: "Inhuac tlahtolli ye miqui, / cemihcac motzacuah / nohuian altepepan / in tlanexillotl, in quixohuayan. / In ye tlamahuizolo / Occetica / in mochi mani ihuan yoli in tlalticpac".

Traducción: "Cuando muere una lengua / entonces se cierra / a todos los pueblos el mundo / una ventana, una puerta, / un asomarse / de modo distinto / a cuanto es ser y vida en la tierra".

En este 7° Congreso Nacional del Maguey y el Pulque, comparto un poema de Fabiola Carrillo Tieco, de San Pablo del Monte (Tlaxcala), dedicado a la deidad femenina del pulque: Mayahuel.

Mayahuel

Axan nicnequi nimitztlazohtlaz
Axan nicnequi nimitznapaloz
Cihuazintli Mayahuel
Tehuatl nechmacaz necuatl, nechmacaz atzopelic
Tehuatl nochipa tica ipan nochan, ipan nochi cuauhtla
Cihuazintli Mayahuel
Nicpia moxinachtzin ipan noyolotzin
Nicpia moatzin ipan noihtec
Xochitl tzopelic
Auatl chichic
Amo xichoca cihuazintli Mayahuel
Niamiqui, niamiqui miac
Ye nimiqui, nechatliltiz
Nicnequi nechmacaz moatzin
Nicnequi nechmacaz mopaquiliz
Xochitl in cuauhtla
Nantzin in altepetl, nantzin in tlaticpac
Aquin cuitlahuiz nohui
Aquin cuitlahuiz notlal
Tehuatl in metl cihuazintli
Tlen macaz moconehuan in necuatl
Tlenica nenemia nican
Axan nicnequi nimitztlazohtlaz
Axan nicnequi nimitznapaloz
Cihuazintli Mayahuel

Mayahuel

Ahora quiero amarte
amarrarte con mis brazos
mujercita Mayahuael
Tú me das aguamiel, me das agua dulce
Tú que estás siempre en mi casa, en todo el monte
mujercita Mayahuel
Tengo tu semilla en mi corazón
Tengo tu agüita en mi estomago
Flor dulce
Espina amarga
No llores mujercita Mayahuel
Tengo sed de muerto
Ya muero, dame la vida

Necesito de tu líquido, de tu luz alegría
Flor de monte
Madre del pueblo, madre de la tierra
¿Quién cuidará mi camino?
¿Quién cuidará mi tierra?
Mujer maguey
que embriagas a tus retoños
y envuelves su caminar
Ahora quiero amarte
Ahora quiero abrazarte
Mujercita Mayahuel.

1 Es expositora pulquera y gestora cultural en Tehuacán, Puebla, tiene un espacio independiente donde promueve el arte la cultura, tradicion y la bebida emblematica de nuestro pais y de la region. Trabajan los 365 dias del año con diferentes actividades artisticas.

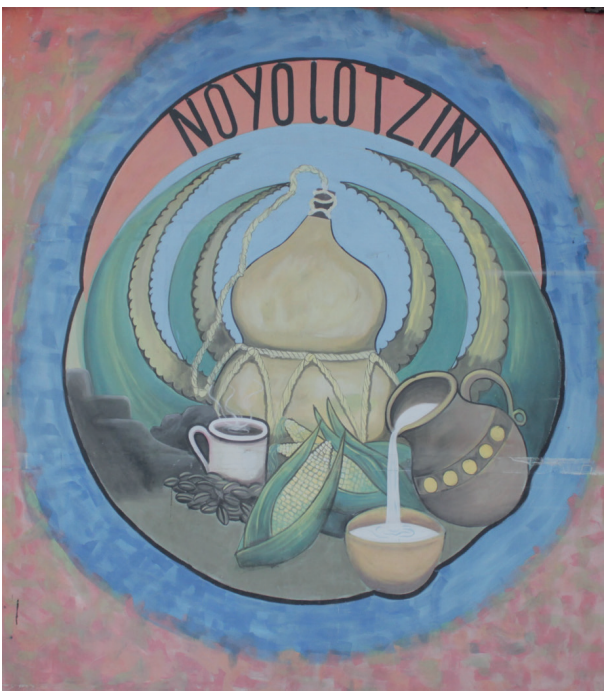
El Proyecto Noyolotzin, palabra nahuatl que significa "mi corazoncito", surgió hace más de tres años. Es un lugar donde se dignifica esta bebida ancestral cien por ciento mexicana: el pulque. Es también una entidad artística que gira en torno a la milenaria bebida mexicana y todas sus dimensiones sociales. Detrás de este espacio hay estudiosos del pulque y sus lazos culturales y gastronómicos que han sido por investigación. También se encuentra un equipo de artistas: músicos, poetas, danzantes y folcloristas que constituyen una parte importante de la comunidad cultural local. Es uno de los pocos lugares en la ciudad en los que se tiene oportunidad de relacionar con el folclor. Como promotora cultural busco ejercer la defensa de la cultura popular, promuevo las actividades de tipo cultural, recreativo e informativo. Promuevo la capacitación de las personas interesadas en desarrollar algún aspecto de la cultura. Organizo actos culturales relacionados con el cine, el teatro, la música, la danza, los cursos artísticos, los festivales y las exposiciones; también difundo el hábito de la lectura con presentaciones de libros, talleres de poesía, etc. Fomento la educación por el arte, también promuevo el valor cultural e histórico de nuestras bebidas emblemáticas.

El valor cultural del pulque radica en que hace más de 700 años, desde la época precolombina, es le mismo método de extracción y el mismo método de cómo se hace el pulque, hasta nuestros tiempos. Es importante recalcar que un maguey alcanza su madurez de ocho a diez años. Entonces ya se puede capar y raspar un maguey para que nos de esta bebida emblemática mexicana.

En el estado de Puebla, específicamente en Cholula existe un mural que hicieron llamar "Los bebedores del pulque". Este mural tiene unas medidas, de 52 metros de largo por 2.5 metros de altura y es el más grande en toda Latinoamérica, mural que retrata a 110 hombres embriagándose para la ceremonia de horadación de las orejas y la nariz de los sacerdotes que ostentaban algún cargo. El mural fue pintado en el siglo II después de Cristo por los Cholultecas. Algunos hombres aparecen de pie sirviendo líquido y todos los demás están sentados, entregados al disfrute de la milenaria bebida.

Elixir de estrellas
Acrílico / tela
Cecilia Rojas
2019

Mayahuel
Acrílico / madera
May Ruíz
2019



Noyolotzin
Pintura vinílica / tela
Rosa Isela Reyes Navarro
2017

Maguey floreciendo, Grana cochinilla, Rosa Isela Reyes Navarro, 2021

Encuentro de tlachiqueros

En el programa del Congreso hubo un espacio para compartir experiencias sobre la labor de trabajar el maguey, por lo que compartimos testimonios de cuatro tlachiqueros de Hidalgo y la Ciudad de México. Los testimonios completos se pueden ver en la página del Congreso.

Bernardo Ramos Santillán

Tlachiquero de Singuilucan, Hidalgo, trabajó en la hacienda Los Mirasoles, es padre de Fernando y Carmelo Ramos, conocidos como Los Tuzos de Singuilucan.

Cririlo Sánchez

Conocido también como Bin Laden, es tlachiquero y vendedor de pulque en la comunidad de El Salto, municipio de Epazoyucan, Hidalgo. Su pulquería es conocida como La cueva de Bin Laden.

Lázaro Ruíz Romero

Conocido con el sobrenombre de El Araña, es tlachiquero del municipio de Epazoyucan, Hidalgo. Obtuvo el primero lugar en el concurso de pulque de la feria de San Agustín Tlaxiaca.

José Martínez (†)

Tlachiquero y comunero del pueblo de San Bartolomé Ameyalco, Ciudad de México. Fue uno de los últimos tlachiqueros de su localidad, lamentablemente falleció en abril del presente año.

De Magueyes y Patrimonialización: la Denominación de Origen Mezcal[1]

Rebeca Urrutia Flores[2]

Resumen

Este escrito aborda de manera muy breve desde la mira del territorio, la cultura, la política y la economía a la planta del maguey en México. Por ser una planta suculenta distribuida en diversos suelos, demostrando la gran fortaleza que la constituye y que, ante los hombres, ha mostrado las bondades con las que él mismo produjo y contribuyó para su propia supervivencia; sosteniendo que gracias al uso continuo que se le ha dado pervive en la memoria de la sociedad siendo una planta comercializada en diversas partes de México, dotando al mismo con una imagen de referencia como lo es el maguey/agave, y de ahí glorificándolo ante el mundo con su delicioso sabor mediante las bebidas que son producidas por sus jugos, en específico, el *mezcal*. Su comercialización ha tenido como base distintos discursos hegemónicos tales como la patrimonialización mediante las denominaciones de origen, o bien, en su característico paisaje cultural agavero. Basta con tomarte un trago de mezcal para poder imaginarte en un México tapizado de magueyes.

De Magueyes y Patrimonialización: la Denominación de Origen Mezcal

Este escrito aborda de manera breve desde la mira del territorio, la cultura, la política y la economía a la planta del maguey en México. Por ser una planta suculenta distribuida en diversos suelos, demostrando la gran fortaleza que la constituye y que, ante los hombres, ha mostrado las bondades con las que él mismo produjo y contribuyó para su propia supervivencia; sosteniendo que gracias al uso continuo que se le ha dado pervive en la memoria de la sociedad.

Uno de sus usos en la actualidad es el de su comercialización en diversas partes de México, dotando al territorio nacional con una imagen representativa como lo es el maguey/agave, y de ahí glorificándolo ante el mundo con su delicioso sabor mediante las bebidas que son producidas por sus jugos, en específico, el *mezcal*. El proceso de comerciarlo ha tenido como base distintos discursos hegemónicos tales como la patrimonialización mediante las denominaciones de origen, o bien, en su característico paisaje cultural agavero. Basta con tomarte un trago de mezcal para poder imaginarte en un México tapizado de magueyes.

El Maguey una Planta Suculentamente Maravillosa.

El maguey es una planta suculenta, quiere decir que en sus hojas guarda agua para poder sobrevivir en días de escasez por lo que cada una de las pencas es carnosa debido al almacenamiento de agua. Hay diversidad de magueyes en el territorio mexicano, podría decirse que es la cuna de los magueyes porque concentra el 75% de la mayoría de las especies[3] (García, 2007: 19), también hay en el sur de Estados Unidos hasta el sur del continente americano. Se adapta increíblemente a distintos tipos de suelos, aunque éstos sean de muy pocos nutrientes. (Vera & Fernández, 2015: 45)

Según Abisaí Josué García Mendoza (2010), menciona que hay magueyes en específico que sirven para la producción del mezcal y estos "se distribuyen principalmente hacia el Occidente y sur de México a lo largo de la Sierra Madre Occidental, el Eje Neovolcánico y la Sierra Madre del

1 Este escrito es un muy breve análisis de uno de los capítulos de mi proyecto de tesis para optar por la licenciatura en Etnohistoria.

2 Pasante en Etnohistoria. Estudia la patrimonialización del maguey como bebida y alimento, mediante su uso, historia, imágen y discurso local-global.

3 Hasta el momento se tienen registradas alrededor de 200 especies de agave reconocidas.

Sur, donde habitan en los bosques secos, bosques templados, matorrales y pastizales." (p.8) Y conforme a las condiciones atmosféricas y los tipos de suelo para su crecimiento, menciona que se asocian a climas secos, suelos delgados, altas temperaturas y escasa precipitación; de igual manera se presentan en climas templados en alturas de entre 1000 (mil) y 2000 (dos mil) metros. (p. 12)

Antes de pasar al tema del mezcal y explicar sobre su patrimonialización, me orillaré a descripciones sociales y culturales sobre el maguey. Principalmente hay representaciones iconográficas en códices prehispánicos y escrituras novohispanas que muestran el uso de las distintas variedades de maguey, ya sea en referencia por la misma población que los usó o en relaciones geográficas de los colonizadores para describir las zonas que habitaron, transitaron o para el conocimiento de los tipos de territorios y su diversidad.

Pondré ejemplos textuales de representaciones iconográficas; como la del Códice Laúd, es un códice prehispánico que se considera parte del territorio de la Mixteca en la que se muestra a 11 serpiente, considerada diosa del maguey (Arqueología Mexicana, 2014: 8) o la descubridora del aguamiel (Ramírez, 2020). Por otro lado, en el idioma y la cultura náhuatl, Meyahuel[4] está representada en el Códice Borbónico hecho con papel amate. También, Aurora Montufar López y Norma Anzúres Jaimes (2014) en *Arqueología Mexicana*, describen una parte de la iconografía del códice Dresde como "la representación del dios Chaak sentado sobre un agave, posiblemente una variedad de henequén (kí, en yucateco […]), Códice Dresde, p. 32c." (p. 18)

Francisco Hernández, un protomédico del siglo XVI, realiza un escrito dirigido a Felipe II; donde describe en la *Alimentación de los antiguos mexicanos*, la distinta flora y fauna que rondaba frente a sus ojos o los de sus informantes. Entre sus descripciones se encuentran diferentes tipos de magueyes y sus usos (Hernandez, 2007: 11).

O en los escritos del siglo XVIII, tomando como ejemplo al abate Francisco Javier Clavijero (1853), quien escribió:

> El maguey daba por sí solo cuanto era necesario á la vida de los pobres. A más de hacer buenos setos para los sembrados, su tronco se usaba en lugar de viga en los techos de las chozas y sus hojas en vez de tejas. De estas hojas sacaban papel, hilo, aguja, vestido, calzado y cuerdas, del abundantísimo jugo que da, hacían vino, miel, azúcar y vinagre. […]En ella finalmente, tenían una poderosa medicina para algunas enfermedades y principalmente para las de la orina. (p. 169)

De esta manera pueden observar la diversidad de descripciones y representaciones referentes a la suculenta maravillosa, donde es imposible invisibilizar sus enormes beneficios, múltiples usos y sostén de varios mitos en las religiones de diferentes grupos culturales.

¿Y por qué dar Estos Ejemplos en un Escrito sobre Patrimonialización del Maguey?

Porque son ejemplos de patrimonios[5] en los que se inscriben valores representativos de la identidad del territorio donde poseen pertenencia y, que hoy en día son representaciones nacionales[6] (Sosa, 2012: 21-23).

4 "Entonces, el nombre verdadero es aquel que proviene de la raíz náhuatl metl (maguey o agave) y yahualli (rodear), dando por consiguiente Meyahuel o Meyehual, lo que en conjunción significaría "el redondel de magueyes" o "lo que rodea al maguey", cuya interpretación sería el espíritu divino que rodea o se encuentra en la planta." (Ramírez, 2020)

5 El patrimonio se define como el conjunto de bienes y obligaciones de una persona, se orienta hacia el sentido de propiedad, pero también hacia el de herencia familiar, con valor jurídico, estabilidad y legitimidad, con raíces en el tiempo e inscripción en el espacio" (Bustos, 2004:17).

6 Desde épocas industriales, han sido recurso documental para su uso económico y símbolo de identidad nacional, sosteniendo que desde épocas remotas las

Derivado de lo expuesto históricamente y del uso en la actualidad, el maguey es un símbolo que emite una idea de lo que es México; así genera una conexión con un pasado que retoma las raíces identitarias de la *cultura mexicana*, como la forma tradicional de producción del *mezcal*[7] o el paisaje agavero de Tequila (Imagen 1) declarado patrimonio de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Como verán, estos patrimonios se anclan a un espacio, a un lugar. Sin el anclaje espacial no existiría el patrimonio. El patrimonializar refiere a una acción hecha por la sociedad que yace ubicada en un territorio, donde las personas toman conciencia del valor que a través del tiempo desarrollaron y plasmaron mediante sus huellas sociales e identitarias con relación al medio ambiente y forma parte de su apropiación del legado como cultura diferente a cualquier otra, por lo que requiere preservación y protección (Bustos, 2004: 18) (Sosa, 2012: 19) (Martínez, 2008: 255-256).

Imagen 1. *Paisaje Agavero, patrimonio cultural de la humanidad*. Reproducido de *El Arenal en el Paisaje Agavero* [Figura] por Frank Farm, 3 de julio de 2017. Flickr (https://www.flickr.com/photos/14469908@N00/35705829146) bajo la licencia de CC BY-NC-ND 2.0.

Es el caso de la herencia histórica en la producción del mezcal que, de acuerdo con la sociedad donde se produce, se solicita al Estado la protección comercial de la producción de la bebida mediante el signo distintivo Denominación de Origen Mezcal, donde se designan e incluyen territorios que tienen la posibilidad de producirla.

En el año de 2017 surgieron controversias donde a la Denominación de Origen se le atañen las Indicaciones Geográficas, las cuales no estaban integradas anteriormente (Secretaría de Gobernación, 2018). Las Indicaciones Geográficas (IG) se identifican por productos que tengan su origen en algún territorio específico (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, 2017), a comparación de las Denominaciones de Origen (DO) las cuales

grandes civilizaciones han usado del maguey para su supervivencia, un ejemplo es el libro *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos* de Manuel Payno.

7 En específico el mezcal tiene una trayectoria controversial, se dice que tiene distintas culturas entretejidas en su elaboración en la destilación, tal como la árabe que fue introducida por los españoles, la asiática en específico de filipinas y la mesoamericana lo que usualmente se conoce como el territorio actual de México hasta el centro del continente Americano; tanto así que es categorizada como una bebida mestiza que data sus inicios al contacto del continente Americano con la Península Ibérica (Vera & Fernández, 2015: 11). La otra versión es la que mediante comprobaciones experimentales etnoarqueológicas se intentan expandir raíces de tradición prehispánica, ya que como menciona Celia Martínez Yáñez (2008) "los primeros esfuerzos por caracterizar al territorio desde una perspectiva patrimonial proceden del ámbito de la arqueología" (p. 257); y estas son comprobadas por las réplicas de cerámicas estilo Capacha que datan del Periodo Formativo en el área de Colima (Colunga, Zizumbo & González, 2012: 7). Así como las evidencias de los hornos en Cacaxtla-Tlaxcala, como en Chihuahua, donde se han encontrado sedimentos de maguey en hornos de tierra para cocerlos (Sierra & Lazcano, 2015: 29) y convertirlos en bebida o alimento. Aun teniendo controversia sobre su origen, se ha convertido en una bebida alcohólica que no importa el momento de su creación, sino su legado generacional, aun cuando éste haya comenzado desde los auges industriales.

se caracterizan por designar a un producto que sea originario de un territorio que plasme la huella humana de su cultura y tradicionalidad. Destacando que la modificación de la ley para poder abarcar las DO en conjunto con las IG, denota un sentido de territorialización al patrimonio que en el caso particular de la Denominación de Origen Mezcal (DOM) es la producción tradicional de la bebida. Por lo que estados del territorio nacional que no contaban con la DOM fueron introducidos a la misma gracias a esta modificación de ley. Así, al patrimonializar apropiándose de un legado histórico se crea una territorialización, la cual abarca territorios especificados en la ley donde puede producirse la bebida, ya sea que cuenten con el valor histórico de su producción o que se apropien del mismo como estrategia para el desarrollo territorial de donde soliciten la protección, por el hecho de tener magueyes para mezcal cultivados en algún terreno.

La función de la Denominación de Origen Mezcal y la Indicación Geográfica es para proteger al consumidor y a la bebida con el nombre "mezcal" de que sea fabricada en otro lugar del mundo y sea auténticamente de los lugares de origen inscritos. Por esto es dada de alta por algún colectivo o individuo quien considere que su patrimonio tiene el derecho de suscribirse ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) (Secretaría de Economía, 2015) para que éste a su vez sea dado de alta ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI). Así, se compromete la localidad a cumplir con las leyes nacionales de protección que esta institución emitirá y así fungir dentro de normas o leyes internacionales que harán una configuración en políticas públicas internacionales, nacionales y locales para que funcionen entre sí.

Esta Denominación de Origen Mezcal surge en el año de 1994, regulada por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, bajo la protección de la NOM 070 (bebidas alcohólicas- mezcal) (Secretaria de Economía, 2016.). Todo esto parte por la introducción de las zonas mezcaleras donde hay magueyes, donde se puede producir el mezcal de forma tradicional. La mayoría de ellos son magueyes silvestres y otros más específicos dependiendo del suelo donde se hallan y posteriormente son usados.

El mezcal, el cual se representa comercialmente en la "región del mezcal", está geográficamente ubicado en los valles centrales de Oaxaca; es el estado con mayor número de variedad de maguey/agave (García, 2007: 14). La Cámara Nacional de la Industria del Mezcal, A.C fue la primera que solicitó la protección a través de la Denominación de Origen Mezcal (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, 1994.) y se le otorgó a los municipios productores de mezcal descritos por la misma, en conjunto con otros del país.

Esta región mezcalera es al mismo tiempo un atractivo turístico, patrimonializado y territorializado por la Denominación de Origen Mezcal y la Indicación Geográfica, a la vez que se apropia como tal por los habitantes del lugar y por los turistas[8] (Imagen 2). Esto en la actualidad no es específico de Oaxaca; conforme se van inscribiendo más municipios de diversos estados, se van patrimonializando más territorios, ya sea por la producción de mezcal o por atractivos turísticos como la construcción de las rutas del mezcal en el estado de México, en Puebla, etc.

Estas estrategias usadas por el Estado, causan controversias entre regiones por la misma exclusión que surge de la competencia comercial, porque se vincula la identidad, la tradición y la cultura con la época globalizante y capitalista contemporánea.

De ahí que se quiera derivar una patrimonialización de una identidad de tradición mezcalera que, al mismo tiempo de ser prehispánica

8 "El turismo […] es consumidor, se apropia frecuentemente de valores patrimoniales en un proceso complejo de asumir como propio herencias localizadas como productos universales" (Bustos, 2004: 17).

Imagen 2. *Capital mundial del mezcal en Oaxaca*. Reproducido de Capital Mundial del Mezcal [Figura] por Gwyn Fisher, 19 de marzo de 2010. Flickr (https://www.flickr.com/photos/g_w_y_n/4478274432/in/photolist-8sTuYX-ACBmeR-57XUkf-bAyUpJ-8sTtw8-otAj7j-orLnah-ociCLP-7PJjY9-8ruSm5-WYTPVS-5uwVVc)

o moderna, resurge para darle mayor peso a su venta comercial. Por otro lado, el desarrollo económico que requiere el Estado Nacional conlleva a incluir zonas o sectores económicos que se reconocen por parte del gobierno, como de "pobreza"[9]; y territorializarlas mediante el reconocimiento de sus recursos naturales y su uso (Martínez, 2008: 260). Así, las personas se ven identificadas y diferenciadas con las demás sociedades, dando mayor énfasis a la producción intelectual e industrial que genera bases económicamente sólidas y consistentes en el sistema neoliberal y globalizante (Vera & Fernández, 2015: 30).

Conclusión

Los planes de desarrollo desencadenados a escala mundial desde la segunda mitad del siglo XX incluyen dentro de la democracia, el respeto por la diversidad cultural, su identidad y propiamente la inclusión de los estratos económicos considerados como "marginados", en donde se vinculan los sectores primarios de ámbito rural (Secretaría de Gobernación, 1983) (Bustos, 2004: 22). Teniendo como ejemplo las poblaciones donde nace el maguey, ya sea población indígena, campesina o rural, quienes se cree que son los mayores productores de la bebida mezcal a quienes hay que incorporar a la Denominación de Origen e Indicaciones Geográficas para su desarrollo económico en el ámbito nacional (Vera & Fernández, 2015: 65) y desencasillar de su localidad la venta del mezcal haciéndolo un producto de venta internacional a la vez que patrimonio territorial (Martínez, 2008: 256).

Por eso no se puede escapar, dentro del ámbito de las protecciones culturales y territoriales por parte del Estado, a la protección de la biodiversidad dado por el concepto de patrimonio biocultural (Boege, 2008: 23). Pues encierra dentro de todo su universo las tradiciones e identidades que un pueblo o comunidad tiene con sus saberes, sus recursos naturales y sus territorios. Que son creados en un entorno donde se mueve esa sociedad en particular y desde ahí se van tejiendo redes de significados culturales a través del tiempo (Sosa, 2012: 107).

Habrá que conocer, difundir, ampliar y construir panoramas biológicos, geográficos, económicos, políticos y culturales diversos no solamente conforme a las leyes internacionales y nacionales. También en beneficio de las distintas sociedades que quisieran solicitar y organizar una protección internacional del producto que ofrecen en estas etapas de globalización. Para que no se provoque mediante la protección internacional y nacional, un beneficio-problema para quienes la solicitan, así se optaría por no jerarquizar instituciones públicas o empresas privadas frente a productores locales o realmente considerados "tradicionales" dentro de un lazo histórico. Así, las protecciones de DO e IG podrían ser más atinadas si se tiene el sustento por medio de un rastreo etnohistórico, a través de diversos tipos de fuentes que nos brinden información de la fecha en la que se comenzó a producir un producto y sobre los

9 Como ejemplo particular, Oaxaca es considerado uno de los estados con mayores índices de "pobreza", y así como Oaxaca, hay estados que se integraron a la DOM y comparten estas características. (Forbes, 2017.)

procesos de elaboración de éste. De igual manera serían requeridos estudios de la tierra donde nace el recurso natural y sus características químicas y biológicas haciendo de esta manera más certero el uso de la protección.

Referencias

Boege, E.. (2008). El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Bustos, R.. (2004). Patrimonialización de valores territoriales. Turismo, sistemas productivos y desarrollo local. Aportes y transferencias. Vol.8 (2) Universidad Nacional de Mar de la Plata. 11-24. https://www.redalyc.org/pdf/276/27680202.pdf

Clavijero, J.. (1853). Historia antigua de Mejico, sacada de los mejores historiadores españoles, y de manuscritos y pinturas antiguas de los indios. Dividida en diez libros, adornada de cartas geográficas y litografías, con disertaciones sobre la tierra, animales y habitantes de Méjico / por el abate don Francisco Javier Clavijero. Imprenta de Juan N. Navarro (Trabajo original publicado en 1780). http://www.cervantesvirtual.com/obras/autor/clavijero-francisco-xavier-si-1731-1787-2474?fbclid=IwAR2GUDqSqoUBodd_MAooF_zIJcROD-v4PC5s9GOs4imaNNAuHCOBAXwZP7Do

Colunga, G., Zizumbo, D. & González, F.. (2012). El origen de los mezcales. La jornada del campo, (53). p. 7

Fisher, G.. (2010). Capital Mundial del Mezcal [Figura]. Flickr. https://www.flickr.com/photos/g_w_y_n/4478274432/in/photolist-8sTuYX-ACBmeR-57XUkf-bAyUpJ-8sTtw8-otAj7j-orLnah-ociCLP-7PJjY9-8ruSm5-WYTP-VS-5uwVVc

Forbes.. (2017). Los 10 estados con más pobres en México. FORBES México. https://www.forbes.com.mx/los-10-estados-con-mas-pobres-en-mexico/

Farm, F.. (2017). El Arenal en el Paisaje Agavero [Figura]. Flickr. https://www.flickr.com/photos/14469908@N00/35705829146

García, A.. (2010), Geografía del mezcal, Artes de México, (98), pp. 8-15.

García, A.. (2007) Los agaves de México. Ciencias, (87), pp. 14-23. https://www.redalyc.org/pdf/644/64408704.pdf

Hernández, F.. (2007). La alimentación de los mexicanos en la Historia natural de Nueva España de Francisco Hernández, México: unam. https://drive.google.com/file/d/1eTD0tQmE04rRGqGdlqjP7VW2BGrYcOvj/view?fbclid=IwAR0cw_Yrek8mHLndn26lusbreW-zyrFrL8oKHCDeumbIDrwL8jC2e4pU46A

[Instituto mexicano de la propiedad industrial] Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la Denominación de Origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre. 11 de noviembre de 1994. .https://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/mx/mx083es.pdf

Martínez, C.. (2008). Patrimonialización del territorio y territorialización del patrimonio. Cuadernos de Arte Universidad de Granada, (39). pp. 251-26. https://revistaseug.ugr.es/index.php/caug/article/view/300

Montufar, A. & Anzúres, N.. (2014), El registro arqueológico e histórico del maguey. Arqueología Mexicana, 57, pp. 12-25.

Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (2017). Indicaciones geográficas. (952S)http://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/geographical/952/wipo_pub_952.pdf

Payno, Manuel. (2006) Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos. México, conaculta.

[Secretaría de Gobernación.] DECRETO por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley de la Propiedad Industrial. 13 de Marzo de 2018. http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5515853&fecha=13/03/2018

[Secretaría de Gobernación.] Plan de Desarrollo Nacional 1983-1988. 31 de Mayo de 1983. DOF. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4805999&fecha=31/05/1983

Secretaría de Economía. (2015). Denominaciones de Origen #OrgulloDeMéxico. https://www.gob.mx/se/articulos/denominaciones-de-origen-orgullodemexico

[Secretaría de Economía.] (2016) NORMA Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. 4 de marzo de 2016. http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/6437/seeco11_C/seeco11_C.html#:~:text=Esta%20Norma%20Oficial%20Mexicana%20establece,su%20producci%C3%B3n%2C%20envasado%20y%20comercializaci%C3%B3n).

Serra, M. & Lazcano, Jesús.. (2012). El mezcal en Xochitécatl-Cacaxtla, Tlaxcala. Arqueología Mexicana, 114, pp. 44-51.

Sosa, M.. (2012). ¿Cómo entender el territorio? Editorial Cara Parens.

Vera, J. & Fernández, R. (2015). Agua de las verdes matas, tequila y mezcal. México: Artes de México, inah.

Ramírez, R.. (2020) Mayahuel no es la diosa del maguey. Relatos e historias en México, 137, pp. 76-82.

Vela, E. (2014). El maguey. Mitología y mitos. Arqueología Mexicana, 57, pp. 26-31.

¡Por amor al pulque! Un tlachiquero: Don Leandro

Lizbeth Narváez Meza[1]

1 Egresada de la licenciatura en Comunicación y Periodismo, FES Aragón. Se especializó en Prensa y Fotoperiodismo. Reportera y fotógrafa *freelancer*. Su formación también consiste en Teoría feminista, hermenéutica y cine de mujeres. Pertenece a la primera generación de la Escuela Feminista de Comunicación en el Centro Cultural de España en México. Su trabajo se orienta principalmente a dar énfasis a la vida en el campo, el trabajo de la tierra y dignificación de la vida campesina es fiel al lema ¡Sin maíz no hay país! Y "La tierra es de quien la trabaja".

Antes del que sol este en su justo horizonte, implacable, vislumbre entre los cerros lejanos, apenas alumbrando la mañana, se escucha el trotar de lo que pudiesen ser unos caballos. Es Don Leandro llegando a su tlatel ubicado a faldas del enigmático Teponaztle, allá en la comunidad de Los Reyes Nopala.

Don Leandro es un hombre de unos 50 años, fuerte, de tez morena clara, facciones gruesas, ojos cafés claros, con bigote, típico hombre campesino, porta su sombrero beige casi gris, una camisa roja que asemeja una tela gruesa de mezclilla o manta, pantalones vaqueros, y obviamente no utiliza tennis. Es la fiel representación en el imaginario colectivo de un señor de la tierra.

Los tlateles que componen la comunidad de los Reyes Nopala en Tepetlaoxtoc Estado de México son unos montículos de terreno que presentan cierta deformación, no son planos y son difíciles de trabajar, en ellos sobresalen elevaciones de tierra como si fuesen pequeños cerros, son adecuados para las plantaciones de nopales, magueyes y huizaches, en estos lugares semiáridos logran darse ciertas especies de suculentas. Además, es común encontrar liebres, techalotes, víboras, tlacuaches y aguilillas que rondan los cielos buscando alimento.

Los tlateles de don Leandro están gestionados en melgas y por medio de metepantles, sobre ellas en tiempo de sequía: otoño e invierno sobresalen unos impetuosos magueyes, que a la luz del sol irradia majestuoso el color verde maguey; frente a este terreno pasando la vereda tiene otro tlatel, un poco más grande de la misma manera gestionado en melgas.

Cuando es temporada de siembra los magueyes se esconden entre las verdosas y llameantes milpas que imponen suntuosidad, pero en tiempo de barbecha y pilones los magueyes figuran con su verde cálido entre el pálido paje.

Don Leandro llega acompañado de su mula y su yegua, con su sombrero beige de campesino, enmugrecido por el quehacer que implica la tierra. Fresco y sonriente se dirige a su primer tlatel para supervisar su terreno y sus magueyes, revisa cada maguey para saber cuál de ellos le dice que ya está listo para ser raspado.

Levanta la piedra que cubre la penca que sirve como protección al corazón del maguey, después de quitarla se fija si en el fondo hay tlachiqui, si lo hay lo extrae, lamentablemente ya no con un ocote pues los de ahora son muy frágiles y se rompen fácilmente dice él. Don Leandro pasea con su mula entre sus besanas, lleva consigo un garrafón, una botella retornable de Coca-Cola de 2 litros y medio perforada con una manguera, un gimador y un bote para el desperdicio que saca del maguey.

Mete la botella y empieza a aspirar. Esta se va llenado con un líquido levemente amielado el cual vacía en un garrafón. Luego gime, raspa la caverna del maguey. Pobres magueyes, tan bellos y solemnes que se ven a la luz del sol, pero cuando uno se acerca a ellos se ve lo deteriorados que se ponen, Amado Nervo diría: *¡Cómo fingen los nobles magueyes, a los rayos del sol tropical, misteriosas coronas de reyes, colosos vencidos en pugna mortal!*

Don Leandro tlachiquea desde años muy lejanos, de cuando era niño, pues es el oficio que aprendió de su padre y de su abuelo, así fue criado entre la tierra, magueyes, maíz y pulque.

Además de tlachiquear a los magueyes y vender el pulque a sus conocidos, que en su mayoría son gente ya grande y sabedores del buen pulque, él es gañan, es decir se dedica al trabajo del campo, siembra y cosecha maíz, entre otras semillas.

Se dice que una planta de maguey puede llegar a producir hasta 500 litros de agua miel a lo largo de su vida. Don Leandro saca aproximadamente de unos 40 a 50 litros diarios de tlachiqui, unos 20 o 30 por la mañana y por la tarde unos 15 o 10. —Pues, quien sabe, pero por las mañanas dan un poquito más que por las tardes y depende el tiempo también, si llueve los magueyes se ponen jugosos y dan más hartitos. Dice él.

Este tlachiquero raspa alrededor de unos 20 o 30 magueyes que por ahora está produciendo aguamiel, porque también hay que decir que existe gente maldosa que se los viene a maltratar o buscando chinicuiles y eso hace que la vida del maguey se acorte maltratando la planta.

Don Leandro es de los últimos tlachiqueros que sobreviven en la que un día fuera una de las tierras enardecientes de magueyes, nopales y maíz en el altiplano central: esa tierra de tepetate que hace miles de miles de años estuvo inhabilitada para la siembra y que nuestros antepasados con gran inteligencia intervinieron para que fuese fértil, como lo describe Manuel Payno en los Bandidos de Rio Frío, sí Tepetlaoxtoc, Estado de México, perteneciente al triángulo del pulque.

Cuando es tiempo de siembra además de cuidar y proveer a sus magueyes , Don Leandro siembra maíz, frijol y calabaza en sistema de melgas. El ara la tierra a la manera antigua, con su yunta.

Se le mira día y tarde, venir entre la tierra montado en su mula, finalmente ese es el trabajo de un tlachiquero, dícese de aquella persona que raspa, junta el agua que emana del maguey. Su misión es buscar el sustento para sus días y lo hace trabajando a través del campo.

Y cuando el sol rumora que se va y queda su ígneo resplandor anunciando la noche a don

Leandro se le ve alejarse montado en su mula, porque él dice -no traigo burro porque, ¡ya tampoco hay burritos, se están acabando!

Pareciera un ser mítico del que ya no hay, llega por las mañanas antes de que el sol aparezca y se va por las tardes cuando el sol desaparece, llevando consigo una garrafa para después juntar con la semilla en su tinaca y preparar el octli: la bebida de los dioses.

La vida armónica. El maguey y el pulque

Miriam Mogollán Jaramillo[1]

La vida feliz y dichosa es el único objeto de toda filosofía. Cicerón

Los guardianes del maguey: Mario Islas Palacios, German Amador, Lupe Hernández, Juan López Martínez, Erika Sandoval.

La falacia de la modernidad como eje para el desarrollo conlleva a la búsqueda de un nuevo paradigma. Las epistemologías indígenas aparejadas a los movimientos emancipadores de los Estados multiétnicos y países independientes, así como los neo constitucionalismos pluriculturales latinoamericanos surgen para contraponerse a los mitos de la modernidad con la finalidad de cuestionar los patrones occidentales que rigen la lógica hegemónica capitalista impuesta tras la colonización.

La filosofía de la vida armónica, el buen vivir, la vida buena, vida en plenitud o Sumak Kawsay[2] es la aspiración a una verdadera liberación hacía un "desarrollo con identidad, equidad y equilibrio para la sustentabilidad"[3] (Hidalgo-Capitán, Cubillo-Guevara, 2017). El Sumak Kawsay se plantea como una filosofía desde la alteridad; un proyecto reivindicatorio de los pueblos, la comunidad, lo indígena, lo local a través de la validación y rescate de las diversas expresiones culturales; principios, valores, saberes y prácticas.

El filósofo argentino Enrique Dussel (1998) respecto al "buen vivir" advierte una necesaria reconfiguración del sistema-mundo mediante la praxis de la liberación y la dignidad. La resimobolización antropocósmica, económica y política; retirritorialización y justicia…

La propuesta del paradigma del buen vivir trasciende a los derechos humanos propugnando por los derechos colectivos y el reconocimiento de la naturaleza como sujeto de derecho.

Los guardianes del maguey quienes resguardan las tradiciones ancestrales reconocen el buen vivir en las historias, herencia de los antepasados. Refieren la plenitud en el quehacer diario del campo; el cuidado de la tierra; la comunión familiar. El respeto y el cariño a la planta providencial desde una visión cosmogónica no antropocéntrica. Mirar desde dentro, desde el corazón, revoluciona en favor de la "buena vida" para reescribir el destino de los pueblos, del maguey y del pulque…

La vida armónica: Cosmovisión Reciprocidad, Sociedad-Naturaleza

La cosmovisión es el todo que acompaña, es origen y es fin. El dinamismo de una colectividad gira alrededor de un sistema de creencias fundamentales "La cosmovisión, como concepto integrador, articula diversos planos de la existencia, que dan un sentido y coherencia a una forma de vivir y de pensar "(Villela, s/f).

Los guardianes del maguey[4] replican los relatos y mitos fundacionales de la cultura Mexica: Mayahuel y Quetzalcóatl; La Leyenda del Quinto Sol, entre otros, y estos, ya amalgamados en la memoria colectiva, son incorporados a la sabiduría técnica, "el conocimiento se construye, en un ir y venir de lo concreto a lo abstracto y viceversa" (Gutiérrez, 2009).

1 Licenciada en Derecho por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo; Licenciada en Antropología Social por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo; Maestra en Juicios Orales por la Universidad Autónoma de Durango; Maestra en Derecho Electoral por el Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación; redactora y columnista en periódico "Acción" y periódico "El Trámite"

2 En Kichwua es una propuesta andina para expresan la vid en plenitud.

3 Trinidad de la filosofía del buen vivir.

4 Mario Islas Palacios, German Amador, Lupe Hernández, Juan López Martínez relatan los mitos del conejo en la luna, la luna de pulque y la diosa Mayahuel.

> ...Mayahuel vivía escondida en los cielos, encerrada por mandato de su abuela Tzitzímitl quien fuese uno de los demonios celestiales de la oscuridad.
>
> Quetzalcóatl, convertido en el viento Ehécatl susurró a los oídos de Mayahuel que los habitantes de la tierra necesitaban de la planta sagrada a su resguardo para alimentar sus almas; Mayahuel escuchó atenta al dios supremo; empática y bondadosa decidió acompañar a Quetzalcóatl, comprometida a compartir la planta con los seres en la tierra.
>
> Durante el viaje hacia el mundo de los hombres, Quetzalcóatl y Mayahuel se enamoraron jurando amarse en la eternidad; sin embargo, poco antes de llegar a su destino, los amantes fueron interceptados por los demonios de la oscuridad encabezados por la estrella matriarca Tzitzímitl.
>
> Tzitzímitl tomó venganza al sentirse burlada y desafiada; presa de la furia despedazó a Mayahuel. Quetzalcóatl, devastado reunió los restos de su amada para darle sepultura. Mayahuel renació convertida en Maguey, el árbol de las maravillas[5].

El tlachiquero agradece a la tierra y al maguey antes de quebrar, castrar o capar la planta, y con un cuchillo dibuja la cruz en una de las pencas, símbolo de la conexión con lo sagrado; iza una pequeña bandera hecha con las mismas pencas en los magueyes quebrados para identificarlos e inscribe la fecha en que fueron capados para dar el tiempo necesario (que va de 3 meses hasta un año) antes de comenzar a raspar.

La cosmovisión es también fuente de los valores que prevalecen en las relaciones entre las personas y su entorno. "Las representaciones simbólicas mantienen estrechos vínculos con la realidad material" (Vallée, 1985: 111).

Mario Islas Palacios[6] (2021) refiere que "se sacrifica al maguey todos los días…con cada raspada se le resta vida al maguey pero si uno lo deja su muerte no tiene sentido". En palabras de German Amador[7] "el maguey todos los días tiene algo que ofrecer, un regalo divino y se aprovecha hasta en cenizas porque se fertiliza a la tierra para que vuelva a existir la vida".

"Todo sacrificio repite el sacrificio inicial y coincide con el…" (Eliade, 1985: 38). El complejo rito de la extracción del aguamiel replica el sacrificio de la diosa Mayahuel, del maguey.

La conciencia del sacrificio implica admiración y agradecimiento, elementos necesarios para la explotación sustentable. "Seguiremos sembrando maguey porque sin maguey no hay pulque"[8].

El sacrificio se devuelve a través del tributo como una forma de establecer lazos de reciprocidad. "El tributo constituye un ofrecimiento a los dioses en el cual la esencia invisible de la ofrenda transita, al igual que el alma de un hombre muerto, de este mundo al otro" (Molina, 2004: 85); aunque existen diversos tipos de tributo (oraciones, cantos, ceremonias etc…) la ofrenda final es el cuerpo mismo que al morir regresa a la tierra.

> El mito del quinto sol recrea la era de Ollintonatiuh (sol movimiento). La leyenda sitúa a los dioses presididos por Quetzalcóatl en la majestuosa ciudad de Teotihuacán dónde discutían los sacrificios necesarios para dotar de movimiento al nuevo sol y la forma de volver a poblar el mundo.
>
> Xólotl, hermano gemelo de Quetzalcóatl fue encomendado para ir al Mictlán a recolectar los huesos de los antiguos pobladores para así poder crear una nueva humanidad. Al descender al Mictlán, el dios de la muerte Mictlantecuhtli accedió a "prestar" a los dioses los huesos ancestrales de los primeros hombres con la promesa de que cada creación humana fuera devuelta por el mismo Xólotl a la tierra de los muertos[9].

5 Mito de Mayahuel, sabiduría popular.

6 Tlachiquero de la comunidad de San Francisco en el municipio de Epazoyucan, Estado de Hidalgo.

7 Tlachiquero de la comunidad de Nopalillo, municipio de Epazoyucan Hidalgo.

8 Mario Islas Palacios.

9 Los cinco soles cosmogónicos interpretación de Roberto Moreno de los Arcos

Equilibrio para una vida armónica

La dualidad vida-muerte sincretizado con la cultura del maguey y del pulque explica el estrecho vínculo que existe entre los guardianes del maguey, la naturaleza y el ciclo vital.

Juan López Martínez (2021), tlachiquero del Rancho de Minillas lo ejemplifica en una de sus composiciones musicales intitulada:

Sirvan más pulque

Sirvan más pulque señores,
que es de penca de maguey
que apenas yo me lo tomo,
ya me siento como rey,
este pulque delicioso, hecho por los mexicanos,
es el que toma el humilde con toditos sus hermanos,
siempre diremos que viva,
porque somos del país,
con unas gordas muy picosas
y hechas de puro maíz,
siempre diremos que viva,
porque somos mexicanos,
viva el pulquito señores,
con mosquitos y gusanos,

Cuando yo me esté muriendo,
que me dé la confesión,
que sea un tlachiquero corriendo,
bien borracho, muy colorado y panzón

y en cuatro cachos de acocote,
me enciendan mis cuatro ceras,
y en jícaras el incienso,
como muerto de a deveras,
las flores que a mí me lleven,
que sean de purito quiote,
y la caja en la que me entierren,
que sea de puro mezote,
la sepultura en la que me entierren,
que sea en medio de un magueyal,
y de capilla que pongan,
un hermoso tinacal,
y a orillas de mi parcela,
un tinacal voy a poner,
pa brindar con mis amigos,
como es todo mi deber.

La articulación hombre-naturaleza analizada desde la antropología, en particular desde la ecología simbólica "ha permitido que lo simbólico y lo material dejen de ser vistos como dicotómicos, reconociendo que interactúan y que dicha interacción es la que tiene efectos en la realidad" (Santamarina, 2008 p.168).

La idea de una vida en plenitud contempla también una muerte ad hoc. La muerte es producción y reproducción de la vida. La vida y la muerte son complementarias, un eterno retorno: sin los antepasados la vida hoy no sería posible; dicha previsión se explica en la fiesta Tlahuanca.

Vida armónica. Tradición

Más allá de la concepción Tenochca, la religión católica adopta en diversas ceremonias y festividades el mito original; tal es el caso de la Tlahuanca, fiesta patronal de la ciudad de Cholula, Puebla, consagrada a la advocación de San Pedro Apóstol o San Pedro de Ánimas, figura castellanizada de Mictlantecuhtli, *"señor del mictlán"* o *"señor del lugar de los muertos"* característica atribuida por la relación directa que guarda con los difuntos, y en especial con los mayordomos encargados de velar por el sistema cívico religioso de la comunidad que han alcanzado ya el plano espiritual.

La Tlahuanca de igual manera tiene como fin regular el ciclo agrícola en búsqueda de un equilibrio universal, para ello se convoca a la ingesta masiva de *octli* o pulque (sin distinción de edades o género) con la finalidad de legitimar las relaciones de fraternidad comunitaria y afianzar nexos más allá del mundo terrenal solicitando a los ancestros que intercedan en pos de una buena cosecha.

En la comunidad de San Pedro del Alto en Tesmalcalcingo de José maría Velasco se realiza la fiesta multicomunitaria conocida como fiesta Xita relacionada al cultivo del maíz, la petición de lluvias y el agradecimiento a la tierra. Los Xitas visten "elementos de la milpa, como el maíz, además de ollas de pulque, ropa de ixtle y plantas curativas como el pirul y el carricillo… la cabellera se elabora con el ixtle de maguey; la máscara se elabora con el tallo del mismo maguey y con estiércol de toros y vacas (Vázquez, Chávez, Herrera, Carreño 2016).

San Nicolás Tolentino, Ixmiquilpan celebra la feria del atole y el charape, bebida de fruta con pulque en honor al santo patrono del mismo nombre al que se asocia con la "tierra y el campo" (Yevara, 2001 p.172). Por cada mayordomo se elaboran aproximadamente 300 litros de charape. La fiesta busca el favor del santo en la vida y salud de la comunidad, la convivencia y la unión. El 15 de mayo tiene lugar la fiesta a San Isidro Labrador en Metepec y se conmemora con pulque. "A ninguno, Isidro, el cielo premió por arar tan bien. Porque fuiste sólo quien aró con el cielo el suelo" (Avenal, s.f).

El pulque es el medio de cohesión social y el vínculo reproductor de tradiciones y costumbres. A través del pulque permanecen vigentes expresiones que forman parte del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos.

Buena vida. Aprovechamiento sustentable

Durante los meses de abril y mayo Erika Sandoval[10] y sus vecinas recolectan escamoles (larvas de la hormiga *Liometopum opiculatum*). *Hay que seguir sus pasos, ver sus caminos, observar de dónde vienen y adónde van…la hormiga escamolera pone sus huevos en el mezote de maguey o en el pirul porque buscan azúcar…*

Cuando encuentras el nido hay que sacar el huacal que es dónde están pegados los huevitos, muy suave, muy lento, con cuidado…

Para que las hormigas vuelvan a poner huevos hay que ayudales tapando el nido con el metzal del maguey, pencas secas y tantita tierra, así vuelven a poner y ya sabemos dónde va a haber escamoles otra vez…

El consumo sustentable y el aprovechamiento responsable de los recursos conllevan a la seguridad alimentaria. El Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá (INCAP), 2011 advierte que "la seguridad alimentaria a nivel individual, familiar, nacional, regional y global se alcanza cuando las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos, sanos y nutritivos que les permitan satisfacer sus necesidades y sus preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana." (p.2).

"En mayo se acaban los escamoles pero viene el gusano blanco, una delicia, estos son los más ricos y después los chinicuiles…cuando se acaban las plagas hay que comer del campo: flores de palma, metoros, ardillas"…

Los guardianes del maguey aprovechan los ciclos agrícolas y ordenan un sistema alimentario con base en la toma de decisiones que hacen posible el aprovechamiento inteligente y sustentable de los recursos disponibles.

Alimentarse de lo que la tierra provee, muy lejos de la cultura de los transgénicos y los plásticos es sinónimo de buena vida afirman los guardianes del maguey.

Sustentabilidad, desarrollo, respeto y justicia social

Los guardianes del maguey conciben la vida plena en el ejercicio de una filosofía sustentada en valores de gratitud, lealtad, responsabilidad, comunalidad y reciprocidad reflejados en la cosmovisión, tradición oral y procesos rituales; en el mismo

10 Erika Sandoval es tlachiquera de la comunidad de Nopalillo, Epazoyucan.

sentido, la apreciación de la naturaleza y la apropiación del territorio obedecen la racionalidad sustentable que da como resultado el desarrollo consciente y autónomo.

El maguey y el pulque son articuladores de vida comunitaria, afianzadores de sentimientos de solidaridad y fraternidad que forman un tejido de identidad respaldado por objetivos comunes.

La idea de buena vida para los guardianes del maguey es mantener el legado de lo más valioso: la herencia de los antepasados.

La idea de buena vida es compartir con la familia y con la comunidad.

La idea de buena vida son cantos, son fiestas, es maguey y es pulque.

Referencias

Dussel, E. (2012). Ortega, D.. Primer Encuentro del Buen Vivir: El Estado como campo de lucha. [Video]. http://youtube.com/watch?v=ieRwulurppo&feature=share.

Gutiérrez, D.. (2009) La Construcción de Indicadores como Problema Epistemológico. Cinta de Moebio, Revista de Epistemología de Ciencias Sociales. http://www.facso.uchile.cl/publicaciones/moebio/mobile/34/gutierrez.html

Avenal, H.. (s.f). Vida del Glorioso San Isidro Labrador. Patrón de Madrid. http://aleph.csic.es/imagenes/mad01/0007_PPC/P_000785662_000785662000001_V00.pdf

Hidalgo, A. & Cubillo, A.. (2017) International Development Policy | Revue internationale de politique de développement. Online since 20 March 2018, connection on 03 May 2021. Deconstrucción y genealogía del "buen vivir" latinoamericano. El (trino) "buen vivir" y sus diversos manantiales intelectuales. http://journals.openedition.org/poldev/2517; DOI: https://doi.org/10.4000/poldev.2517

Mircea, E.. (1985) El mito del eterno retorno. Obras Maestras del Pensamiento Contemporáneo. Editorial Artemisa, sa de cv México

Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (pesa) Centroamérica (2011) Seguridad alimentaria y nutricional conceptos básicos. http://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf. Fecha de consulta 13/04/2021

Moreno, R.. (s.f). Los cinco soles cosmogónicos. http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn07/093.pdf

Santamarina, B.. (2008) Antropología de la conservación. Una aproximación comparativa a las genealogías y el desarrollo de los parques naturales en España (goberpark).Ministerio de ciencia e innovación pid2019-106291rb-i00. https://www.researchgate.net/publication/26510750_Antropologia_y_medio_ambiente_Revision_de_una_tradicion_y_nuevas_perspectivas_de_analisis_en_la_problematica_ecologica

Vázquez, A., Chávez, M., Herrera, F. & Carreño, F.. (2016). La fiesta Xita: patrimonio biocultural mazahua de San Pedro el Alto. México. Culturales, IV (1),199-228. [fecha de Consulta 8 de Abril de 2021]. ISSN: 1870-1191. https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=69445150008

Villela, S.. (s/f) Cosmovisión Indígena. http://www.nacionmulticultural.unam.mx/edespig/diagnostico_y_perspectivas/diversidad_etnica/1%20DIVERSIDAD%20ETNICA%20Y%20LINGUISTICA/4%20COSMOVISION%20INDIGENA/Estado%20del%20desarrollo%20(Cap%2013).pdf

Yevara, V.. (2001) Archivo Arquidiocesano de Mérida. Estudio histórico-artístico de la escultura de San Nicolás Tolentino. Boletín del Archivo Arquidiocesano de Mérida, enero-diciembre, año/vol. vii, número 021. Mérida, Venezuela. https://www.redalyc.org/pdf/691/69172110.pdf.

Una reflexión en torno al patrimonio cultural inmaterial del maguey y el pulque

Rodolfo Ramírez Rodríguez[1]

El maguey desde hace aproximadamente 100 años entró en un proceso de desaparición. Este proceso no es nuevo, en realidad ha estado bajo una profunda presión de explotación y de cambio de cultivo. Sin embargo, el cultivo del 'agave de pulque' o mejor dicho agave aguamielero, que en realidad son diversas especies y subespecies, fueron domesticados para una producción mesoamericana desde hace siglos, y forma parte de las aportaciones que dio este centro de origen de la agricultura junto al maíz, el chile, frijol, amaranto, calabaza, aguacate, tomates, dentro de un largo proceso que va unida la agricultura y la civilización.

El pulque como invención humana, aporta un importante complejo vitamínico, de minerales y carbohidratos, asociados a las primeras dietas alimentarias del país. Los datos arqueológicos lo sitúan hacia los primeros siglos de nuestra era. Con el paso del tiempo, los pueblos originarios, las comunidades originarias en su interacción con la tierra y los ecosistemas, crearon patrimonios agrícolas o agroecológicos y biológicos perdurables. De manera que todo lo que podamos ver en las ferias, festivales gastronómicas o en innovaciones de restaurantes boutiques tiene su base en un herencia indígena.

El reconocimiento del pulque actual no tiene más de unos 20 o 21 años, el cual ha visto una nueva ola de interacción social que es significativa para las nuevas generaciones de menos de 30 o 25 años, que consideran que el pulque es una bebida digna de consumir. Sin embargo, durante todo el siglo xx el pulque fue una bebida denostada, debido a que las elites políticas y sociales del país, prácticamente durante todo el gobierno institucionalizado de la Revolución, consideraba que la cultura indígena (de campesinos y agricultores) no aportaban nada novedoso a la cultura nacional. Estuvo a punto de perderse el conocimiento heredado de cultivar el maguey de aguamiel y producir el pulque y los diversos productos derivados, ahora industrializados. Algo similar pasó con el proceso de la cultura del maíz.

De modo que se dio un proceso bastante paradójico en el cual la cultura nacional que se iba desarrollando, pues benefició algunas producciones gastronómicas del maíz pero a la vez iba cercando, olvidando y denostando la cultura gastronómica del maguey y del pulque, convirtiéndose en objetos de consumo exóticos en el siglo xxi. En el caso del campo se dejaba de lado estos saberes locales, dándose un proceso de apropiación de la cultura sin el reconocimiento de las comunidades que otorgan el cultivo del maguey milenario y el conocimiento de la producción de las bebidas de aguamiel. Al no reconocerse poco se valora y mucho se ha tomado para una expropiación del patrimonio como recurso turístico.

Esto es lo que se ha vivido en las últimas décadas en México. Esta dinámica de entender un patrimonio nuevo, en el caso del maguey y el pulque, debe verse como un intento urgente de evitar la pérdida no sólo de la planta sino del saber comunal, tradicional o ancestral de los saberes de cada lugar pulque. Lo que se está perdiendo es el conocimiento de las personas y comunidades que aún

1 Historiador de carrera nacido en la ciudad de Apan, Hidalgo, México. Estudió la licenciatura en historia en la BUAP, y la maestría y el doctorado en historia en la UNAM. Realizó una estancia posdoctoral en la Facultad de Economía de la UNAM y otra en proceso en el Centro de Investigaciones Biológicas de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Recibió el premio Francisco Javier Clavijero por la mejor tesis doctoral en historia y etnohistoria por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) en 2016. Es autor del libro La querella por el pulque: auge y ocaso de una industria mexicana, 1890-1930. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadoras (SNI) nivel I del CONACYT.

laboran, utilizan y aprovechan la planta del agave, de una manera respetuosa con el medio ambiente. Esas comunidades indígenas han podido sobrevivir de esta fuente de productos, aunque ahora es visto como un objeto potencialmente vendible y lucrativo; no obstante no se les ha permitido el reconocimiento y valor de su trabajo profesional o de oficio, que es el verdadero valor de la gran memoria del pasado magueyero/pulquero del país, en sus infinitas formas de expresión: las últimas expresiones de una cultura vasta que existió hasta el siglo xx en México.

El problema principal es el problema productivo, cuando lo que se requiere es la protección de las comunidades que viven del uso del maguey en el campo mexicano. Se observa que falta una normatividad, a través de una ley establecida y el respeto a las costumbres para que se busquen definir y mejorar las formas de la vida cotidiana de nuestras poblaciones originarias. Se dejó pues de conocer y reconocer –en las múltiples comunidades vinculadas al maguey– su saber biocultural como el hecho de que todas las partes de la planta del maguey se pueden utilizar y comercializar (mixiote, pencas, raíces, duces, vinagres, bebidas y alcoholes, flores, tallo, etc., incluso las plagas comestibles) mostrando una riqueza cultural del uso a través de las generaciones y del tiempo. Los campesinos magueyeros son la base del desarrollo de la industria magueyera que ha sobrevivido hasta hoy. Pero no sólo son los seres humanos importantes en este escenario, sino todo ser vivo asociado a la planta tiene una función de balance ecosistémico; en otras palabras, que mantiene el equilibrio en un ambiente natural (ecológico) o modificado (agrícola). El desconocimiento del equilibrio natural potencializa la llegada de plagas actuales como el escarabajo barrenador o picudo.

Este es un problema complejo tanto en los estudios académicos y en las leyes públicas futuras que se han quedado en suspenso ante el proyecto de una protección de la planta y la mejoría de la sociedad a través de las actividades agrícolas, buscando sólo un beneficio económico inmediato. Existe una intención de que se debe rescatar a la planta mediante una inversión del sector público y privado, cosa deseable, pero a pesar del interés mostrado por los productores y cultivadores de maguey y del interés del sector de gobierno, ¿por qué entonces no hay un impacto efectivo entre los productores que aun detentan el cultivo del maguey? ¿Qué es lo que está fallando: la difusión del conocimiento o el entusiasmo que se ha perdido? Yo creo que es la dignificación de las personas que tienen a su cuidado la planta, pues sin ellas no tendría sentido ningún tipo de preservación ecológica ni normativa, pues la maestría se encuentra en los trabajadores del campo.

El problema principal es el reconocimiento de las comunidades magueyeras, de los trabajadores del maguey o magueyeros y de los recolectores de la savia o aguamiel, los tlachiqueros. Lo que veo es que no se está reconociendo el conocimiento magueyero de las personas. Este reconocimiento debe darse desde un punto de vista académico y con una participación social, con instancias públicas y educativas e incluso expoventas comerciales. Si se pierde el conocimiento, se pierde el uso y valor de un cultivo y también va a perderse el saber agrícola en los últimos cincuenta años. Y no sólo eso no se tendría tanto el personal productivo como las plantaciones requeridas para el aumento de demanda del pulque o del destilado de pulque que ahora se ha apreciado y demandado en las capitales de los estados del país. Ahora bien, la mayoría de la población reconoce el valor del producto terminado de una bebida de maguey (tequila, mezcal o pulque), mas nadie reconoce ni valora que para obtener estas bebidas se requiere esperar más de diez, doce o quince años de maduración de un agave para obtener una bebida espirituosa. No hay un reconocimiento formal del trabajo de los productores del campo, que sean productores integrales y no sólo comercializadores, y tampoco el valor de la actividad agrícola magueyera que requiere un cuidado especial.

La cultura mexicana impuesta considera que la cultura de los trabajadores del campo, del centro del país, fue denostada por ser de herencia indígena o mestiza durante el último siglo, y que sólo recién se le quiere reconocer como parte fundamental de la cultura mexicana. Pareciese que la mayoría de la gente común considera que se encuentra en un estado de superioridad cultural al resto de la población rural que proviene, en su mayoría de una herencia indígena, agrícola, y en el caso del centro del país magueyera y pulquera. Por lo que se requiere urgentemente establecer dos cosas: reconocer y dignificar los procesos y saberes ancestrales heredados de los pueblos originarios que, a su vez, los han brindados a las sociedades campesinas mestizas (ejidos, hacendados y rancheros) que se han dedicado a la producción de pulque, incluyendo a familias que no pasan de dos o tres generaciones dedicadas al negocio actual pulquero. La mayoría de jóvenes productores de menos de 35 años están cambiado esa percepción, pues aun cuando han sido egresados de universidades, han regresado a sus zonas productoras de origen, y con un empoderamiento intelectual promueven la herencia patrimonial de la familia dedicada, reactivando la economía desde una perspectiva más integradora, para que no se pierde en la descendencia. No solamente es la dignificación, el reconocimiento y superar la falta de experiencia, que se tienen en todos los niveles de trabajo, de expectativa y de reconocimiento público de su actividad, pues sólo así podrán mejorar la comercialización, al conocer el valor de mantener el esfuerzo familiar, social o histórico del trabajo del maguey y de la producción del pulque.

Hoy día se puede inventar y sobre todo reinventar el conocimiento: se tiene una gran oportunidad en el siglo XXI. No tenemos por qué esperar más en estos años; si dejamos pasar el empoderamiento de estas comunidades y la oportunidad de aprovechar tanto trabajo llevado por muchas familias, que aún están apegadas a la comercialización de los diversos productos del agave, nos arrepentiremos y estaremos condenando al campo, que es el espacio que está aportando la mayor cantidad de trabajo, riqueza y beneficios ecológicos o ecosistémicos a nuestra vida diaria.

Actualmente, a pesar de los muchos esfuerzo estatales que se han hecho en cuanto a las normatividades o leyes en beneficio de la preservación del maguey de aguamiel en los cuatro estados centrales, alrededor de la Ciudad de México (Estado de México, Hidalgo, Tlaxcala y Puebla), y que se ha trabajado poco o más o menos en cuanto a la ley de conservación del agave, la mayoría está considerando un interés a mediano de los intereses de monocultivos extensos, a semejanza de los agaves mezcaleros y del "boom" de productividad. Al no contar con la claridad de un emprendimiento sostenible, participativo e integrador, por muy buena voluntad que tengan los gobiernos estatales para posibilitar el reconocimiento a la planta y a los productores de pulque, se estará perdiendo una oportunidad de trabajo muy importante.

Si se apuesta todo a la comercialización a mediano plazo, se estará perdiendo el conocimiento intangible que existe, esto es del conocimiento de los herederos del pulque (mayordomos de tinacal, jicareros, tlachiqueros, magueyeros), y aún estaremos perdiendo algo más fundamental: la capacidad que tiene la planta de mantenerse como un importante recurso vital de la cultura central del país, pues es un ser vivo que aportan importantes beneficios al uso de la tierra y de su conservación (como retenedor de tierra, como oxigenador del lugar, como regenerador de nutrientes de la tierra, y como un espacio de una biota que permita integrarse con el espacio ecosistémico, pues es una de las mejores vegetales que permite la convivencia con otros tipos de plantas y animales, generando una diversidad biótica sorprendente). Por otra parte, la mayoría de la población piensa que las plantas que vivían en la región de los llanos de Apan aún persisten por su capacidad de adaptación, pero el momento actual, en que se vive de gran depredación para la extrac-

ción del aguamiel, de su penca o mixiote, o de sus plagas comestibles, la mirada a futuro no es muy halagüeña, pues desde hace décadas se ha alertado de una posible extinción. Si esto fuera cierto, como parece ser, se puede perder algo más que la cantidad de magueyeras y de las diversas especies y subespecies existentes, sino incluso la base mínima para su posible recuperación y de la creación de un reservorio genético. Todo este trabajo científico debe estar asociado con el conocimiento de tipo humanista y con los saberes culturales, sociales y etnobotánicos del lugar pues, desde una mirada etnohistórica, para conservar una cultura agraria debe preservarse a toda costa su contexto, con una mirada biocultural y con un acuerdo en diferentes niveles y con un modelo integrador que le permitan afrontar el futuro.

Epistemología tlaxiquera; una herencia pedagógica del modo de vida tradicional

Jorge Adalberto Campos Torres[1]

Entender como la tradición pulquera persiste en estas comunidades, cuáles han sido las modificaciones que ha tenido para poder estar presente y como, a pesar de los cambios de la modernidad, ha sabido adaptarse, solo se puede comprender a través del modo de vida del tlaxiquero, ya que él resguarda este conocimiento. Así, "el pasado siempre se convierte en el elemento sagrado que permite al presente establecer una continuidad y la armonía entre el hombre y la naturaleza." (Pérez, 2005: 22).

Describir a la tradición pulquera, es ubicar a una cultura que ha persistido hasta nuestros días, formando parte de nuestra historia y actualmente convertida en contracultura; ya que en algunas regiones el trabajo se encuentra desvalorado. En una entrevista, realizada a Alberto Híjar (2013) en la revista *Generación, Antropología y contracultura*, nos explica una manera de comprender este concepto, haciendo referencia a que "la contracultura forma parte de lo que en culturalismo es una reflexión sobre los grupos que trasgreden o modifican de manera clara, normas y códigos de la cultura del estado" (Gutiérrez, 2013: 46); es decir, que están fuera de la hegemonía establecida por los márgenes del poder, porque a pesar de que se ha tratado de excluir o denigrar, está presente y plasmado en un modo de vida que resguarda un conocimiento milenario, en su arraigo a la tierra la forma de trabajar para obtener alimento (maíz y maguey para obtener diversos productos, pero principalmente aguamiel para pulque). Se considera que:

> […] los modos de vida campesino donde las relaciones familiares son fundamentales, el excedente económico se consume, en los apeos de labranza, en las semillas, en gastos domésticos que resisten a integrarse a los modos de producción capitalista. Estas formas de vida prevalecen pero no saben que están resistiendo, estos mismos campesinos al celebrar sus fiestas patronales hacen una manifestación enteramente distinta al del núcleo de la cultura (*ibidem*).

Una convivencia solidaria, diferente al capitalismo, que promueve el individualismo, la propiedad privada, divide y vencerás, a costa de la explotación de los demás, en donde se pone los recursos naturales de todos en beneficio de unos cuantos.

El trabajo del campo persiste y su importancia se ha minimizado. "A lo largo de la historia se ha querido marginar la relevancia de las prácticas culturales y mecanismos comunitarios cimentados en el conocimiento indígena que apoyan la revitalización de la seguridad alimentaria, la conservación de la Biodiversidad y el manejo de los ecosistemas" (Marañón, 2014: 124).

Este modo de vida además de ser sustentable conlleva en su práctica un "bien estar", el trabajo y vínculo con el maguey es como medicina para la persona, por lo cual consideramos que: *no es lo mismo beber pulque, que trabajar el maguey para obtener pulque*; además, aunque hubiera 100 consumidores, si no hay quien trabaje el maguey no hay pulque, el problema de fondo no es el consumo sino el cultivo de Maguey, clave principal del trabajo para producir la materia prima, el aguamiel.

Sin embargo, la inquietud continúa entre algunos jóvenes de la comunidad, la preocupación se nota, aquellos que tienen la oportunidad de aprender a ser tlaxiquero no la desaprovechan.

1 Etnólogo por la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Profesor de la materia optativa Aspectos históricos y antropológicos del maguey y el pulque. Organizador del Coloquio de Historia y Antropología del Metl y el Octli. Impulsor del proyecto La Escuelita Tlaxiquera.

Toño, un amigo de la comunidad, es uno de ellos, quien además es boxeador y cuando tiene tiempo cultiva sus magueyes, de alguna manera decidió trabajar al maguey, por gusto no por una necesidad, convirtiéndose en una manera recreativa de convivir con el campo, en una terapia pues a pesar de que el trabajo es fuerte, se distrae uno, además hace ejercicio como deportista. Toño es el tlaxiquero más joven de la región el aprendió de Tío Boni y de Don Tito, no se excede con la bebida, sin embargo admite que le gusta el pulque:

> La gente que se dedica a este trabajo le tiene que gustar, difícilmente lo haría alguien que no le gustara el campo, actualmente "echo a raspar" seis magueyes.

Con base en testimonios y fuentes primarias, se analizaron las políticas de regulación que se hicieron durante la historia hasta el presente, así como la acción de los tlaxiqueros para su persistencia, para tratar de demostrar cómo la resistencia cultural pudo más que los intentos de control del consumo de esta bebida tradicional.

Esta gran batalla sigue pero el pulque persiste, a través del trabajo de los campesinos y su arraigo a la tierra, un conocimiento del ciclo agrícola de la planta; en su trabajo existe una pedagogía, una herencia.

En la actualidad, la producción de pulque sigue siendo artesanal aunque ya hay menos personas que se dedican a raspar el maguey, nadie puede dar por muerta a esta gran cultura, ya que en circunstancias adversas siempre salió avante, a pesar de todo y contra todas sus prohibiciones, a lo largo de la historia parece ser que siempre habido personas dispuestas a trabajar con el maguey y cultivarlo. La principal razón por la cual el cultivo de maguey en esta región se está acabando, es que ya pocas personas lo siembran, la mayoría de los magueyes son criollos es decir que son de varias especies y crecen de forma silvestre, lo cual hace que su crecimiento sea más lento y en algunas ocasiones a la planta le nace su flor, en este caso el quiote, por lo cual ya no se puede aprovechar estos magueyes.

Esta situación ya lleva más de diez años, solo los *tlaxiqueros* cultivan el maguey y se resiste a la sobreexplotación de las pencas usadas para la barbacoa,

> la gente no sabe, pero el maguey es tardado en crecer y cuando uno le corta las pencas está matando a la planta, no es bien aprovechada, además hay que saber cuáles pencas son buenas para la barbacoa y la gente inconsciente y comodina agarra parejo, hasta para usar la penca se necesita cultivar magueyes.

La tradición pulquera actualmente y el buen vivir, representa en sociedades tradicionales un reencuentro con el pasado; es decir, en la reproducción de estas, "la práctica tradicional impone sus formas de acercarse a ese mundo, enseña cómo los antepasados vivieron sus presentes y como aquellos presentes se convirtieron en la tradición. Así permanece y se mantiene en la mirada de las prácticas tradicionales donde la memoria colectiva indica las formas de coexistencia humana y de convivir con la naturaleza" (Pérez, *op. cit*: 31).

El modo de vida de los tlaxiqueros se ha convertido en una alternativa de vida, donde los esfuerzos por obtener un recurso trae un beneficio común, con el hombre y con la naturaleza, manteniendo un equilibrio que se antepone al modo capitalista. "Actualmente se ha vuelto la mirada hacia las sociedades en donde las prácticas culturales se hallan asociadas a formas de vida no depredadoras y en las que prevalece todavía una relación de intercambio equilibrado con la naturaleza, como el caso de numerosas comunidades indígenas"(Machuca, 2013: 14).

Pensamos que la antropología debe estar interesada en identificar y validar estas formas que constituyen una discrepancia ante la cultura dominante, hacer un diagnóstico de la problemática eco-cultural y conocer estos mundos, que están presentes y constituyen la realidad contemporánea, que se apoyan en la familia y en la comuni-

dad, viviendo en armonía cuidando de la naturaleza, con un trabajo independiente, entendido éste como una forma de hacer autogestión, "reducen las cuestiones materiales, por lo que la relación con la naturaleza satisface simultáneamente necesidades de orden espiritual y afectivo". En este sentido, el buen vivir plantea el reencuentro entre sociedades y naturaleza, "el uso racional de los recursos […] lo que significa dejar de considerar a la naturaleza como un objeto que se puede explotar de forma ilimitada" (Marañón & López, 2013: 15).

Los modos de vida tradicional plantean que "la tierra y el bosque no se venden se respetan", valoran a la naturaleza como un ser vivo como una madre que provee de alimento. También existe un orgullo -aunque no es un orgullo prepotente-, es un pensamiento honesto y sincero, el reconocimiento hacia la alimentación y a la bebida, de cómo era antes, natural, sin química. Un ejemplo en la pulquería aún existe esta discusión sobre "aquellos días que pasaron, que se añoran pero no regresarán", reivindican y defienden algunos usos y costumbres transmitidos. La forma de cómo se cultivaba antes el maíz en la milpa; lo que se siembra en la parcela1; el nopal, haba, frijol o calabaza; de cómo se aprovechaba todo el alimento quelites, romeritos, verdolagas, hongos o chibatitos, que hasta los mismos animales tenían otro tipo de alimentación,

> no como ahora, que puro alimento de engorda, que lo único que provoca es que la misma carne haga daño, cumple la misma función que es engordar y no se necesita ser nutriólogo para saber que lo natural es mejor, solo que no se produce en cantidades masivas pero si todos nuevamente cultiváramos la tierra se revertirían estos daños.

Usando los conocimientos tradicionales y prácticas agrícolas para mejorar esta situación, "obtener de la tierra y el trabajo los productos para satisfacer las necesidades básicas de la familia campesina; significa pues un sistema de conocimientos de la naturaleza y la agricultura y es sinónimo tanto de sobrevivencia y de diversidad biológica como de reproducción social" (Marañón & López, *op. cit*: 16).

En Antropología a estos modos de vida se les nombra románticos o tradicionales como si no supiéramos lo que significa, juicios de valor o etnocentrismo. El pensar en una sociedad lineal que se debe al progreso y la modernidad, eso sí es ser tradicionalista; seguir los modelos del discurso capitalista, "a los empresarios capitalistas les interesa invertir su dinero en la producción de algo que se pueda vender para luego obtener una ganancia y así acumular dinero, poder y prestigio, sin importarle el bienestar de sus trabajadores y si despojan a los campesinos de sus tierras, sobreexplotan las fuentes de agua y contaminan ríos o provocan otros daños a la naturaleza"(Marañón & López, *op. cit*:10).

La epistemóloga Tlaxiquera es esta pedagogía, la enseñanza a nuevas generaciones a aprender hacer un futuro ancestral que el cultivo de maguey no sea solo una alternativa sino una solución ante esta crisis civilizatoria que antepone el dinero y el poder ante los saberes ancestrales.

Como propuesta es difundir la cultura del maguey y la tradición pulquera que se presenten como una alternativa, en la cual no solo se pueda tener una preparación científica, sino también cultural y sobretodo, ambiental; que se comprenda la importancia de los recursos disponibles y de su manejo sustentable, donde los beneficios son directos en la comunidad como en los ecosistemas; demostrar así la importancia y relevancia de la cultura del maguey, patrimonio cultural de México; que se pueda apoyar al cultivo de maguey con programas de preservación de las tradiciones y ecosistemas locales así.

Analizar el modo de vida, la tradición pulquera y la agricultura, desde una perspectiva ecológica cultural e interdisciplinaria es decir como una estrategia de adaptación regional basada en la preservación de un conocimiento tradicional, el cultivo de Maguey en el contexto de

una economía de autoconsumo y con apoyo de la ciencia; así como impulsar la "agroecología, orientada a cuidar la tierra y salud de las personas, y a eliminar la dependencia de insumos costosos y dañinos" (*op. cit*:16). Tanto para el ambiente como a la alimentación de las personas. "reconocer las funciones psicológicas y sociales de esta bebida fermentada, como lo son el alivio del dolor y la fatiga y la reducción de la ansiedad" (Ramírez, *opcit*.: 94), de igual manera el uso terapéutico del maguey que mejora la salud anímica de las personas que trabajan y conviven con la planta.

Promover los "policultivos"; es decir, la variabilidad en las parcelas donde, el maíz, la calabaza, el aba, el frijol, el nopal, el maguey etc… prosperen dependiendo la temporada, han de irse rotando en las tierras para su mayor aprovechamiento. En la cual el Antropólogo, Agrónomo, Biólogo, Ingeniero ambiental tengan una responsabilidad.

La preocupación ante el cambio climático, es evidente cada día la temperatura del planeta aumenta y se refleja en las estaciones de año que ya son muy variadas,

> este cambio no es algo que haya surgido de la nada, de forma natural; ha sido producido por la acción humana, por haber tratado a la naturaleza como un objeto y por no respetar sus límites. En los cielos se han acumulado gases que han hecho que toda la tierra se haya calentado cada día más, como si fuera un invernadero; este calentamiento hace que el clima sea muy variable que ya no se tenga seguridad de cuando cultivar y cuanto se cosechará (Marañón & López, *op. cit*:13).

Lo que hace ver un escenario de crisis, no solo económica sino ambiental y social, porque se han perdido el sentido de la vida en comunidad, una vida más justa. "Ahora bien el reconocimiento de las especies y su papel en los ecosistemas, se considera forma la base sobre la que se sustentan la utilización y el manejo tradicional de los recursos naturales. Dada su mayor adecuación a las características del medio y a su poca destrucción del equilibrio ecológico […] considerar a la Naturaleza solo como fuente de satisfactores materiales, es por supuesto una perspectiva limitada y reduccionista" (Argueta, 1999: 20)

Por lo que consideramos importante darle continuidad al trabajo del tlaxiquero para mantener un equilibrio ecológico y viva tradición dentro de su entorno, "a través del impulso a su revitalización y su transmisión intergeneracional, así como el reconocimiento y apoyo a los guardianes del patrimonio, que son las personas encargadas de la transmisión, uso y creación de expresiones culturales de forma que puedan mejorar sus habilidades y capacidades" (Ramírez, *op. cit*:94).

Lograrlo mediante talleres como la "Escuelita Tlaxiquera" en donde se recuperen valores humanos y expongan la importancia de la tradición pulquera, tanto su historia como su relevancia en la época prehispánica y como bien productivo en la actualidad.

Buscar un comercio más justo para las personas, "entre productores y consumidores, que permita a los primeros contar con condiciones de trabajo y de vida dignas, y reconocer la calidad y la producción sustentable" como una alternativa de vida y de autoconsumo, estos modos de vida aún pueden enseñarnos "[…] a vivir, a satisfacer nuestras necesidades respetando la naturaleza, la misma que deja de ser un objeto de explotación" para convertirse en una producción redituable en donde se satisfacen las necesidades primarias como es el de comer y mitigar la sed, "[…] de modo que la solidaridad y la reciprocidad son más fuertes que las relaciones de mercado" (*ibidem*).

La actividad del tlaxiquero es un claro ejemplo de resistencia y autogestión, acción directa, preservando la tradición y su entorno.

Referencias

Pérez, R. (2005). Entre la tradición y la modernidad: Antropología de la memoria colectiva: Universidad Nacional Autónoma de México.

Gutiérrez, A. (2013). Por una dimensión estética libertaria, entrevista con Alberto Hijar. Revista Generación, Antropología y contracultura, 92, México, p. 46.

Marañón, B. & López, D. (2013). Racionalidades y prácticas socioproductivas alternativas para el Buen Vivir: Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Marañón, B. (coordinador). (2014). Buen Vivir y Descolonialidad. Crítica al desarrollo y la racionalidad instrumentales: Universidad Nacional Autónoma de México.

Machuca, J (2013). Por una búsqueda de alternativas Cultura y Contracultura. Revista Generación, Antropología y contracultura, 92.

Ramírez, A. (2013). El pulque un bien biocultural y sustentable. 4º Congreso Nacional del Maguey y el Pulque.

Ignacio Torres Adalid, genealogía y parentesco ritual

José Genis[1]

Ignacio Torres Adalid (Ciudad de México, 10 de octubre de 1835 - La Habana, Cuba, 23 de septiembre de 1914), conocido por sus contemporáneos como "El Rey del Pulque", fue el más célebre impulsor del negocio pulquero en el centro de México, durante la transición del siglo XIX al XX. Fue contemporáneo y amigo de Porfirio Díaz y de Olegario Molina, quien fincó su fortuna gracias a otro agave, el henequenero.

En Yucatán, paralelamente y como lo describe John Kenneth Turner en su *México bárbaro*, Olegario Molina Solís conspicuo miembro de la llamada "Casta divina" fincó su inmensa fortuna en el auge del henequén; en el altiplano, más concretamente en los Llanos de Apan, Don Ignacio Torres Adalid hizo la suya gracias al maguey pulquero.

De hecho, ambos personajes, después de los cambios revolucionarios en México, morirán autoexiliados en La Habana, Cuba, en las primeras décadas del siglo XX.

El grupo de riquísimos hacendados porfiristas vivía en lujosas mansiones en la ciudad de México, en Nueva York o en Europa; su pasatiempo era concurrir al Jockey Club (entonces ubicado en la antigua casa de los Condes de Orizaba, conocida también como la "Casa de Los Azulejos", de la calle de San Francisco), al hipódromo de Peralvillo, al Teatro y a la Ópera. Igual de lujosas eran sus comilonas; sus vinos importados, sus caballerizas con ejemplares pura sangre; sus carruajes con cocheros de librea (de hecho, en la Hacienda de San Antonio Ometusco hay un sobrio carruaje negro que muy probablemente perteneció a don Ignacio Torres Adalid).

Varios comentarios biográficos sobre él insisten en una juventud marcada por una patológica compulsión por los juegos de azar, precisamente jugados en el Jockey Club, anécdotas maliciosas lo describen apostando toda su fortuna, menos su Hacienda de San Antonio Ometusco, a una sola carta; describen que pierde todo y que sólo con la mencionada hacienda puede volver a rehacer su riqueza.

Figura clásica del Jockey Club, presencia infaltable en las fiestas de caridad de doña Carmelita Romero Rubio de Díaz, invitado especial a los bailes imperiales del castillo de Chapultepec, pocos, muy pocos, se atrevían a prescindir del Don al dirigirse al caballero de levita negra y sombrero de copa, don Ignacio Torres Adalid. Aunque coloquialmente lo designaban burlescamente como: el Rey del Pulque.

Ya desde la época del imperio de Maximiliano de Habsburgo, la familia Adalid se vinculó a la corte. José Adalid, tío de Ignacio Torres Adalid, participó en la "asamblea de notables" que se pronunció a favor de la monarquía y nombró al archiduque Fernando Maximiliano de Austria como emperador. La segunda esposa del tío José Adalid, doña Concepción Sánchez de Tagle, fue dama de honor de la emperatriz Carlota.

El 1° de enero de 1865 Maximiliano concedió 'La Orden Imperial del Águila Mexicana' a Ignacio Torres Adalid.

En abril de 1866, Maximiliano restauró La Orden de Guadalupe (creada por Agustín de Iturbide) y entre los beneficiados por la distinción aparecen en la categoría de caballeros: Javier Torres Adalid, José María Adalid y Carlos Adalid.

Hábil y acomodaticio, al caer el imperio Ignacio Torres Adalid además de seguir pagando

1 Antropólogo Social por la ENAH, profesor de tiempo completo en la ENAH, especialista en Antropología del Parentesco, ha realizado trabajos sobre el compadrazgo y la antropología médica.

los impuestos puntualmente, le prestó dinero a la Presidencia de Juárez; con lo que evitó persecución política.

Torres Adalid hizo su fortuna gracias al maguey. Sus conocidos lo describieron como un hombre de baja estatura, de muy mal carácter y marcado desde la niñez por los signos de la poliomielitis. Con su filosofía firme de que "el que persevera alcanza", se vio envuelto en la política en varias ocasiones para defender la industria pulquera.

Dicen que amaba tanto los magueyes que cuando uno de ellos se enfermaba, personalmente se detenía y hasta le aplicaba la cataplasma. Los peones llegaron a ver a su patrón asombrosamente angustiado al encontrar un maguey en malas condiciones. Era tal la fascinación por sus haciendas pulqueras que en varias ocasiones se le escuchó referirse con orgullo a los magueyes, como "mis vacas verdes".

El más reconocido biógrafo de Ignacio Torres, el Dr. Mario Ramírez Rancaño, sistematizó varios textos escritos por Ignacio Torres Adalid, la mayoría en defensa de José Yves Limantour (Ministro de Hacienda durante la presidencia porfirista), algunos textos escritos para su campaña política como senador de Tlaxcala (cargo que ocupó brevemente), incluso le adjudica la autoría de un folleto publicado en los Llanos de Apan en 1901 titulado *El Maguey y sus productos*. Dichos textos, afirma Mario Ramírez, "sirven para constatar que Ignacio Torres Adalid era una persona muy culta y experta en las finanzas del país".

Ignacio Torres Adalid fue descendiente de una vieja familia de hacendados cuyos orígenes se remontan a la época colonial.

Por la línea de ancestros maternos, encontramos la siguiente filiación de ascendientes: su madre fue Josefa Adalid Gómez de Pedroso, su abuelo fue Ignacio José Adalid Gómez, su bisabuela fue María Teresa Gómez de Pedroso, su tatarabuela fue Josefa Rodríguez de Pedroso Soria y su transtatabuelo o chozno fue Manuel Rodríguez de Sáenz Pedroso. Como se aprecia los nombres de Ignacio y de Josefa se repiten en varias generaciones.

Respecto a su transtatarabuelo o chozno (también se utiliza el término técnico por algunos genealogistas como el pentabuelo) Don Manuel Rodríguez Sáenz de Pedroso, fue un relevante mercader de origen riojano (zona vitivinícola española) avecindado en el siglo XVIII en la Nueva España. Tuvo inversiones comerciales en la ruta transpacífica y transatlántica. Sin embargo, fue más famoso por sus negocios en el cultivo del maguey y comercio del pulque, del cual fue pionero por convertir ese cultivo casi silvestre en uno de finca entre 1730 y 1750. En 1749 la Corona española lo reconoció como el nuevo poseedor del título de Conde de San Bartolomé de Jala (o Xala).

Precisamente, Don Manuel Rodríguez Sáenz de Pedroso fue el padrino bautismal de María Josefa de Pinillos Gómez (1770-1813) segunda Marquesa de Sierra Nevada. Por lo tanto, el transtatarabuelo fue el compadre de la primera Marquesa de Sierra Nevada, Doña Antonia Gómez Rodríguez de Pedroso (su esposo don Manuel Rodríguez de Pinillos y López Montero), ella criolla y él español, con el título de primeros Marqueses de Selva Nevada. Al quedar viuda, primeramente, se acogió en la orden concepcionista del Convento de Regina Coeli, donde se hizo construir una magnífica celda por el arquitecto valenciano Manuel Tolsá (actualmente el espacio del restaurante-escuela "El Zéfiro" de La Universidad del Claustro de Sor Juana, donde hace prácticas sus alumnos de gastronomía). Tiempo después, la Marquesa deja el Convento de Regina, pasó a dirigir su propio convento de Querétaro donde adoptó el nombre de Sor María Antonia de los Dolores.

Volviendo a la historia de Don Ignacio Torres Adalid, fue hijo de Agustín Torres Guzmán (1790-1840) y su esposa, Josefa Adalid y Gómez

de Pedroso (1806-1869). Él era abogado de profesión y ella, dieciséis años menor, una rica y joven heredera precisamente de la Hacienda Ometusco en Otumba, Estado de México. El matrimonio tuvo 5 hijos, los cuales nacieron en la época de Santa Anna. La mayor de los hijos fue María de los Dolores, quien de adulta optó por la vida religiosa. Después le siguieron 4 hombres: Javier, Ignacio, José y Agustín, este último falleció joven.

Javier fue el único hermano que realizó estudios universitarios, fue abogado como el padre de los hermanos Torres Adalid.

Ignacio Torres Adalid, como ya se comentaba, sufrió desde niño las secuelas de una poliomielitis, mal para el que entonces no había cura, tenía una pierna más corta y delgada que la otra. Ignacio, por este mal, usó bastón y muletas toda su vida.

Su madre, ya viuda, recibió en sus haciendas a la Marquesa Calderón de la Barca y durante cuatro días la agasajó incluso tocando el piano por las noches. Madame Calderón de la Barca afirmó que, debido a su extendido consumo, muchas de las "grandes familias" debían sus fortunas a la producción del pulque y al cultivo de los magueyes. Durante su viaje a México se hizo amiga de la señora Josefa Adalid viuda de Torres. Programaron un recorrido por sus exitosas haciendas, el encuentro se dio en el poblado de San Juan Teotihuacán, a pocos kilómetros de la ciudad de México, posteriormente se dirigieron a la Hacienda de Soapayuca, ubicada a pocos kilómetros del poblado de Otumba. En esta Hacienda por supuesto que probó el pulque y comentó que no le parecía tan mal oliente como el que probó en la Ciudad de México. El recorrido continuó hacia la Hacienda de Ometusco enclavada en las grandes llanuras de Otumba y Apan. El paseo culminó en la hacienda de Tepenacasco.

Textualmente, Frances Erskine Inglis de Calderón de la Barca, describió así la visita:

> El día se nos fue en visitar la Hacienda de Ometusco, situada en los llanos de Apan, famosa por la excelencia de sus pulques y propiedad de la señora Adalid de Torres. Los órganos, el nopal y los magueyes sin número, constituyen la vegetación principal durante seis millas a la redonda. La hacienda misma, que es un hermoso y grande edificio, se encuentra solitaria y los vientos la azotan, después de soplar por encima de las magueyeras. Nos llamó la atención una bella capilla que no llegó a concluirse a causa de la muerte del esposo de la señora; su arquitectura es sencilla y elegante, sin pretensiones. Casi es imposible concebir soledad más completa que la de residir en una de estas haciendas, situadas en las grandes llanuras de Otumba y Apan.

El 23 de diciembre 1868, Ignacio de 44 años se casó en la Parroquia del Sagrario metropolitano con María Juana Bautista Anselma Rivas Mercado, nacida el 21 de mayo 1849 y quinta hija del matrimonio de Luis Rivas Góngora (1811-1892) y Leonor Mercado Camacho (1820-1901). No tuvieron descendencia, pero adoptaron a Ana María Álvarez de Toledo Navarro.

Al morir la madre, Josefa Adalid de Torres, Ignacio se las ingenió para quedarse con parte de la hacienda de Ometusco, que le había tocado a su hermano José, y de esta manera comenzó a formar su emporio pulquero. Después, junto con su esposa, adquirió la hacienda San Juan Ayahualulco, luego la de Nuestra Señora de Guadalupe de Tépac, ambas en los llanos de Apan, en Hidalgo y finalmente la célebre hacienda de San Bartolomé del Monte con todos sus ranchos, en el poniente del estado de Tlaxcala, cerca de Calpulalpan (sus haciendas en Tlaxcala abarcaban una quinta parte del territorio total del estado).

Su producción y comercialización, no sólo de pulque sino de cereales propios de los climas fríos y el aprovechamiento de los bosques, se incrementó gracias al paso, por ese rumbo, del ferrocarril mexicano. Torres Adalid, según lo describe el historiador Carlos Tello Díaz, tataranieto de don Porfirio, tenía un carácter agrio e irascible, pero con todo el dinero acumulado que lo conver-

tían en uno de los capitalistas más ricos del país, se propuso hacer de San Bartolomé del Monte, una hacienda modelo.

Don Ignacio antes había logrado que San Antonio Ometusco fuera la hacienda pulquera más importante, próspera y exitosa del porfiriato. De sus barricas salieron millones de pesos "acumulados con puntillosa honradez y un trabajo tesonero –escribió Federico Gamboa-, que administra y aumenta sin ayuda de apoderados ni socios". Aficionado al juego, al buen vivir y al derroche durante su juventud, al llegar a la madurez se entregó por completo al trabajo. El monopolio principalmente era para el abasto de las 817 pulquerías de la capital. Diez por colonia, 15 por barrio… a veces dos pulquerías por calle.

Su carácter irascible y violento le permitió meter orden en la administración de sus haciendas y negocios, pero en el ambiente social de la ciudad de México mostraba un rostro diferente: el de la asistencia privada. "Es de suyo caritativo y generoso –continúa Gamboa-; mantiene con decoro y sin humillaciones a incontables familias; costea entierros de dependientes y menesterosos; educa y sostiene a huérfanos sin amparo; en una palabra, los centavos que iracundo pelea en juzgados y en sus cuentas con inquilinos, medieros, deudores y arrendatarios, él los cambia por pesos duros que liberal y cristianamente derrama entre los necesitados". Al final de su vida, buscó regresarle un poco a toda la gente que lo ayudó a luchar por su sueño. Fue por esto por lo que creó la fundación que llevó su nombre.

Anteriormente, la hermana mayor de Juana, Leonor Carlota Rivas Mercado se había casado (el 17 de octubre 1860) con Javier el hermano mayor de Ignacio Torres Adalid. De tal manera, que las dos hermanas mayores de la familia Rivas Mercado, Leonor y Juana, se casaron respectivamente con los hermanos Javier e Ignacio Torres Adalid.

Un célebre retrato de Leonor Carlota fue pintado en 1860 por Juan Cordero y es parte de la colección de Museo Nacional de Historia y se exhibe en el MUNAL (una copia de dicha pintura se exhibe en la sala del Imperio de Maximiliano, en el Museo Nacional de Historia, en el Castillo de Chapultepec).

Una anécdota romántica se regodea sobre Leonor Carlota Rivas Mercado y un oficial del ejército imperial: Johann Karl von Khevenhüller-Metsch.

El conde Karl Khevnhüller era miembro de la guardia personal del emperador, comandante de batallón, fue uno de los 800 leales que estuvieron hasta el final acompañando a Maximiliano hasta Querétaro; derrotado el ejército imperial y fusilado Maximiliano, Khevenhüller retorna a la ciudad de México, después huye a Europa y su historia sería insustancial. Pero en los años 80 del siglo xx, una historiadora austriaca, Brigitte Hamman, buscando la correspondencia de otro Khevenhüller, dio, en los archivos de la corona austriaca, con un texto: "Tres años en México", las memorias de aquel joven noble que dejó Viena, acompañó a Francisco Maximiliano, y que regresó con recuerdos que nunca se desvanecerían. Aquellas memorias revelaron, entre otras cosas, un amor desdichado que dejó en estas tierras.

El oficial austriaco cuenta en su diario que conoce a una joven Leonor Carlota Rivas de Torres, casada con el aún más joven Javier (de 16 años, hermano mayor de Ignacio Torres Adalid) en el transcurso de una fiesta de la corte, con gran romanticismo narra la profunda impresión que le provocó Leonor. Después nos entera que, en 1867 al huir en desbandada hacia el Golfo, pasa por la ciudad de México y que en una noche que es perseguido por el ejército liberal, se esconde en la casa de una de las familias vinculadas al imperio en la calle del Espíritu Santo (hoy Isabel la Católica), donde no estaba el esposo Javier y asegura el conde Khevenhüller que sólo paso en resguardo

una noche. Lo que sabemos por la genealogía de la familia, es que el niño Agustín Luis Gonzaga José de Jesús Francisco Javier Torres Rivas, nació a inicios de 1868. Por cierto, la anécdota también es narrada por Fernando del Paso en su *Noticias del Imperio*.

Pasando a otro personaje, el arquitecto Antonio Rivas Mercado fue cuñado de Ignacio Torres Adalid, y se vincularon con múltiples trabajos que Antonio le hizo a Ignacio (en ocasiones por sugerencia de Juana, la hermana y la esposa respectivamente). Como ya comentamos, Antonio Rivas Mercado estaba doblemente emparentado con los Torres-Adalid por el matrimonio de dos de sus hermanas mayores (Leonor y Juana Rivas Mercado) con los dos hermanos (Javier e Ignacio Torres Adalid).

Antonio nació en la ciudad de Tepic, su familia lo envió a los 11 años a estudiar a Inglaterra. Después fue enviado a Francia, donde cursó los estudios de arquitectura en la Escuela de Bellas Artes (*École des Beaux-Arts*) de París e ingeniería en *La Sorbonne* de París. Se graduó en 1878. Recorrió Italia en bicicleta, pintando acuarelas para sobrevivir; más tarde visitó España, donde conoció la arquitectura mozárabe y las nuevas interpretaciones que ornamentadas con mosaico se habían hecho populares. Así, ya en México, su primer trabajo fue la remodelación de la Hacienda de San Antonio Ometusco, que fue una recreación casi onírica de los espacios de la arquitectura académica, aclimatados sobre una hacienda productiva, según la insistencia de su hermana, Juana Rivas de Torres Adalid.

Más célebres fueron las construcciones de Antonio Rivas Mercado para el Teatro Juárez de Querétaro y para las Fiestas del Centenario durante el porfiriato, fue encargado de realizar la Columna de la Independencia (coloquialmente conocido como "el ángel") con una victoria alada en la parte superior.

La relación que entabló Antonio Rivas Mercado con don Ignacio Torres Adalid, entonces, había iniciado con la intervención en San Antonio Ometusco -luego de su regreso de estudios en Francia a final de 1879- y se prolongó por más de veinticinco años hasta la desafortunada muerte de su hermana Juana en 1899 y la construcción de su tumba en 1905. Es incuestionable que para Rivas Mercado el sitio elegido para edificar la nueva residencia citadina de Ignacio Torres Adalid significaba un especial y emblemático reto, por el simple hecho de hallarse enfrentada (al otro lado del parque de la Alameda, donde hoy se levanta el Teatro Hidalgo del IMSS) con la casa que según la tradición para sí había erigido el arquitecto Manuel Tolsá, en la Avenida de los Hombres Ilustres (hoy Avenida Hidalgo) en 1794.

La edificación de la nueva residencia Torres Adalid inició en 1884, sobre un terreno con 20 metros de frente mirando al norte hacia el parque de la Alameda y casi cuarenta y cinco metros de fondo con un ancón en la colindancia hacia el oriente. El edificio gozaría de una situación de privilegio sobre la gran avenida, y su acceso principal daría vista hacia el parque y su vereda esquinera. El proyecto para la residencia contó tres niveles al frente y se organizaba en torno a dos patios, obedeciendo en buena medida a los lineamientos dictados por la vieja tradición virreinal aclimatada en la Nueva España.

Juana murió en 1899 de una caída de cinco metros, precisamente revisando una de las innumerables mejoras de la casona de Juárez 18, al enredarse su vestido en un andamio, y dejó a su esposo como heredero universal.

Don Ignacio gozó sin límites las mieles de su riqueza, ganándose el reconocimiento de propios y extraños. Si San Antonio Ometusco fue un modelo entre las haciendas de su época, su "espléndida morada" en la ciudad de México, edificada en la avenida Juárez número 18 y la quinta de campo construida en Calvario 206, Tacubaya,

(que después sería La Castañeda) causaron la admiración de sus contemporáneos

El 15 de julio de 1914 Huerta renunció la Presidencia de la República y Venustiano Carranza decretó el triunfo de la Revolución. Torres Adalid se dio cuenta que el bando político por el que luchaba no tenía futuro y decidió exiliarse en La Habana. Como su sobrino Javier estaba de viaje, dejó sus negocios en manos de su cuñado Juan S. Rivas Mercado. Torres Adalid buscó refugio en el hotel Campoamor, ubicado en la bahía de Cojímar. Ahí se encontró al abogado Ignacio Bravo Betancourt, uno de sus mejores amigos. A los dos meses de iniciar su exilio y después de un juego de ajedrez con su amigo Betancourt, Torres Adalid se resbaló y se rompió el fémur. Tuvo que ser encamado y le sobrevino una fuerte pulmonía. El 23 de septiembre de 1914, a los 78 años de edad se puso muy grave y falleció. Fue sepultado en el cementerio de Colón, en La Habana.

Posteriormente su sobrino Javier Torres Rivas, quien fue su albacea, trajo su cadáver la ciudad de México y lo sepultó en el Panteón Francés de la Piedad junto con los restos de su esposa. Javier fue el encargado de recuperar las propiedades incautadas durante la Revolución. Esto lo logró gracias a que nunca buscó perjudicar a Carranza ni a sus aliados. Cumplir con la voluntad de su tío le llevó alrededor de dos años y medio.

Por último, al describir la genealogía de don Ignacio Torres Adalid es inevitable no terminar describiendo a su relevante sobrina: Antonieta Rivas Mercado.

Antonieta Valeria Rivas Mercado Castellanos (Ciudad de México, 28 de abril de 1900 - París, 11 de febrero de 1931), mejor conocida como Antonieta Rivas Mercado, fue una actriz, mecenas, escritora, promotora cultural, defensora de los derechos de la mujer y activista política, y se convirtió en un icono en la cultura universal del siglo XX. Desde muy pequeña Antonieta recibió la mejor educación para una mujer en esa época y practicó la danza. A los ocho años viajó a Francia con su padre y tuvo la oportunidad de dedicarse de forma profesional al ballet en la Ópera de París, pero su padre rehusó puesto que no quería dejar a su hija sola. Antonieta aprendió a hablar inglés, francés, alemán, italiano y griego. Fundó el Teatro Ulises y fue mecenas de varios artistas notables.

Después de un complicado matrimonio, inicia un difícil proceso de divorcio, durante el que la amenazan de quitarle a su hijo Donald Antonio.

Conoce a José Vasconcelos Calderón, quien había sido rector de la Universidad y Ministro de Educación Pública, que ahora se postulaba como candidato a la Presidencia. Durante la campaña política hay una relación sentimental entre Antonieta y Vasconcelos. Con un escandaloso fraude electoral en su contra, Vasconcelos pierde y se ve obligado a exiliarse. En Europa él se niega a divorciase para hacer vida con Antonieta.

Antonieta se suicidó el 11 de febrero de 1931, dentro de la Catedral de Notre Dame, con la pistola que Vasconcelos siempre llevaba consigo. Sus restos desafortunadamente quedaron ilocalizables en una fosa común en las orillas de París.

Referencias

Bradu, F.. (1992). Antonieta. México: Fondo de Cultura Económica.

Calderón, M.. (1958). La vida en México durante una residencia de dos años en ese país. México: Libro-Mex Editores.

Gamboa, F.. (1977). Mi diario (1892-1939). México: Siglo XXI.

Álvarez, J. (comp). (1987). Enciclopedia de México. México: E. de M./ SEP.

Guerrero, R.. (1985). El Pulque. México: Joaquín Mortiz/INAH.

Hamann, B.. (1989), Con Maximiliano en México. Del diario del príncipe Carl Khevenhuller 1846-1867. México: Fondo de Cultura Económica.

Kenneth, J.. (1958). México bárbaro. México: Editores Mexicanos Unidos.

Ramírez, M.. (2000), Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera. México: Instituto de Investigaciones Sociales unam/Plaza y Valdés.

Romero, M.. (1956). Antiguas haciendas en México. México: Patria.

Ortega, R.. (1902). Estudios genealógicos. México: Imprenta de Eduardo Dublán.

Schneider, L.. (1987). Obras completas de Antonieta Rivas Mercado, México: sep Lecturas Mexicanas.

Tello, C.. (1993). El exilio. Un retrato de familia. México: Cal y Arena.

Páginas de Internet

https://es.wikipedia.org/wiki/Ignacio_Torres_Adalid

https://grandescasasdemexico.blogspot.com/2014/06/la-casa-torres-adalid-rivas-mercado.html

https://gw.geneanet.org/sanchiz?lang=es&n=torres+adalid&oc=0&p=ignacio

http://www.siempre.mx/2019/03/el-pulque-y-los-torres-adalid-estigmatizados-en-la-historia-mexicana/

Lámina 25 del *Códice Vindobonensis* utilizada para lel diseño del cartel del 7º Congreso Nacional del Maguey y el Pulque

La lámina 25 del Códice Vindobonensis es un rico ejemplo del papel del pulque en los ritos mixtecos. De acuerdo con la interpretación de Hermann y Libura (2007), aquí se ven entre otros elementos "una banda multicolor que simboliza la Tierra, sobre ella se aprecian dos magueyes cuyas pencas ya fueron cortadas y su centro raspado. . A un lado hay una gran olla sostenida por dos serpientes entrelazadas que simbolizan la fertilidad de la tierra. En este recipiente se observa la cabeza de una diosa, cubierta con espuma de pulque. De acuerdo con algunos mitos mixtecos y nahuas, la diosa del pulque fue despedazada y de sus miembros nació la planta de maguey; por esta razón se ve la cabeza de la deidad dentro del recipiente. En la siguiente escena dos personajes femeninos, con idéntica pintura facial que la diosa, ofrecen la bebida a las doce deidades que acuden a la ceremonia: entre ellos están Dos Perro, Nueve Viento, Siete Lluvia, Nueve Hierba, la Señora de la Muerte, y Uno Águila, "La Abuela de los Ríos". Todos los dioses visten largos xicolli o camisones rojos rematados con plumas multicolores que, al parecer fueron la vestimenta especial para esta ceremonia, como lo comprueban otros códices que presentan semejantes rituales ejecutados por los gobernantes. Los dioses llevan en la cabeza coronas de flores a modo de diademas, que también se relacionan con las insignias de los altos dignatarios. Todo indica que aquí se establece el ritual que cumplirán luego los nobles de la Mixteca".

El pulque prehispánico. Regalo de los dioses, en *Arqueología Mexicana Un don divino El pulque*, no. 78, febrero 2018.